



**Министерство просвещения Российской Федерации  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация (и) выпускника**  
Техник -технолог

**Одобрено на заседании педагогического  
совета:**

протокол № 5 от 13.05.2024г.

приказ № 314/у от 22.05.2024г.

**Утверждено Приказом ОБПОУ «КГТТС»**

\_\_\_\_\_ / Брежнев Е.Н.  
подпись

**Согласовано с предприятием-работодателем  
«АО "Проект "Свежий хлеб"»**



\_\_\_\_\_ / Сорокин Е.В.  
подпись

2024 год

**Лист согласования**

основной профессиональной образовательной программы «профессионалитет» специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На согласование представлены следующие документы:

- основная часть ОПОП-П, в том числе учебных планов и календарных учебных графиков;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- материально-техническое оснащение;
- программа государственной итоговой аттестации;
- рабочая программа воспитания.

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор «АО "Проект "Свежий хлеб"»



Сорокин Е.В.

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения.....</b>	<b>2</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы.....	2
1.2. Нормативные документы.....	2
1.3. Перечень сокращений.....	3
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы.....</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>5</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:.....	5
3.2. Профессиональные стандарты.....	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	6
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы.....</b>	<b>8</b>
4.1. Общие компетенции.....	8
4.2. Профессиональные компетенции.....	13
4.3. Матрица компетенций выпускника.....	60
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы.....</b>	<b>76</b>
5.1. Учебный план.....	76
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы.....	81
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте).....	83
5.4. Календарный учебный график.....	101
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	102
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	102
5.7. Практическая подготовка.....	102
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	102
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....</b>	<b>103</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	103
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.....	104
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	84
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	106

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая ОПОП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации 18.05.2022 N 341 «Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья».

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

### 1.2. Нормативные документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь";
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер";
- Приказ Минтруда России от 28.10.2019 N 694н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья";
- Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г.

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199

«Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

### 1.3. Перечень сокращений:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября

	2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" Приказ Минтруда России от 28.10.2019 N 694н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	Кондитер Пекарь	
Направленности (при наличии)	Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	2 года 10 мес.	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	4464	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 мес.	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4464	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	4464	2976
социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ	392	180
общепрофессиональный цикл	558	448
профессиональный цикл	1822	1954
в т.ч. практика:		
- учебная	432	432
- производственная	468	468
Вариативная часть образовательной программы	832	686
в т.ч. запрос АО "Проект "Свежий хлеб"» (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	354	354

МДК.04.02 ц Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78	78
МДК.06.01 Технология приготовления хлебобулочных изделий	90	90
УП.06 Учебная практика	72	72
ПП.06 Производственная практика	108	108
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	216	
Всего	<b>2988</b>	<b>2386</b>

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Профессиональные стандарты:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1.	<b>33.010 Кондитер</b>	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597	<b>ОТФ А</b> Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ А/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ТФ А/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3.	<b>33.014 Пекарь</b>	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н	<b>ОТФ А</b> Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

			<b>ОТФ В</b> Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
				ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
				ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
<b>ВД. 1</b> Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	<b>ПМ.01</b> Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
<b>ВД. 2</b> Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	<b>ПМ. 02</b> Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
<b>ВД. 3</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<b>ПМ.03</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
<b>ВД. 4</b> Обеспечение деятельности структурного подразделения	<b>ПМ.04</b> Обеспечение деятельности структурного подразделения
<b>ВД 5</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Кондитер»	<b>ПМ.05</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 "Кондитер"

<b>ВД. 6</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Пекарь»	<b>ПМ.06</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 "Пекарь" (АО "Проект "Свежий хлеб")
--	--

Наименование направленности 1

**Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Наименование вида деятельности	
<b>ВД. 1</b> Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	<b>ПМ.01</b> Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		<b>Знания:</b>
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		ОК 02

	и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p>

		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b>
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b>
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b>
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b>
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>
		описывать значимость своей профессии (специальности)
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b>
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять	<b>Умения:</b>
		соблюдать нормы экологической безопасности

	<p>знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>

		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b>
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД. 1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с	Навыки: Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях
		Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики

эксплуатационной документацией.	автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
	Умения: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях
	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
	Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде

		Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
		Знания: Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

		<p>Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
	<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Навыки/практический опыт:          Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с</p>

		<p>внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
		<p>Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по различным показателям при выполнении технологических операций</p>
		<p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для производства макаронных изделий, включая процессы формования (прессования) полуфабрикатов макаронных изделий и приготовления макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>

		Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		Размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации
		Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями
		Оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям
		Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания
		Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий
		Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
		Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции
		Рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и вспомогательного сырья, оценивать качество готовых

		<p>макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде</p> <p>Знания: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</p> <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>

		<p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей</p> <p>Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</p> <p>Структура и физические свойства различных видов теста</p> <p>Производственный цикл приготовления жидких дрожжей</p> <p>Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</p> <p>Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления</p> <p>Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста</p> <p>Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке</p> <p>Классификация и ассортимент макаронных изделий</p>
--	--	--

		<p>Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий</p> <p>Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению</p> <p>Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий</p> <p>Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>ВД. 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Навыки/практический опыт: Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических</p>

		<p>операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
		<p>Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
		<p>Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Умения:          Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p>
		<p>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p>
		<p>Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>

		Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Знания: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
		Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		<p>Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики</p>
	<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Навыки/практический опыт:          Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Обеспечение технологических режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики</p> <p>Умения:          Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий          Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий          Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий          Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики          Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов</p>

		<p>Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать в технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> <p>Знания: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</p> <p>Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики</p> <p>Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса</p> <p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>ВД. 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в</p>	<p>Навыки/практический опыт: Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,</p> <p>Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией
	Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Уметь: Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям
	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания
	Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	Отбирать средства для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований
	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования

		<p>Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p> <p>Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований</p> <p>Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием</p> <p>Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов</p> <p>Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов</p> <p>Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p> <p>Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований</p> <p>Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
--	--	--

		<p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты</p>
		<p>Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде</p>
		<p>Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям</p>
		<p>Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Знания: Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p>
		<p>Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами</p>
		<p>Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
		<p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
		<p>Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований</p>

		<p>Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
	ПК 3.2	Навыки/практический опыт:

<p>Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства</p>
	<p>Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
	<p>Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками</p>
	<p>Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
	<p>Умения:  Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

		<p>Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами</p>
		<p>Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования</p>
		<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии</p>

		<p>Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
		<p>Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
		<p>Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

		<p>Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава</p> <p>Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты</p> <p>Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Знания:          Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции          Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе</p>
--	--	--

		производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации
		Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		Способы установки ориентировочных титров

		Требования, предъявляемые к рабочим растворам
		Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним
		Технологический процесс приготовления питательных сред
		Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения
		Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа
		Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
		Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		<p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>ВД. 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.</p>	<p>Навыки/практический опыт: расчет сменных показателей производства продуктов</p>
		<p>планирование работы структурного подразделения</p>
		<p>Умения: рассчитывать плановые показатели производства продуктов питания</p>
		<p>принимать управленческие решения и разрешать конфликты</p>
		<p>Знания: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>Навыки/практический опыт</p>
		<p>рассчитывать плановые показатели производства продуктов питания</p>
<p>принимать управленческие решения и разрешать конфликты</p>		
<p>Умения: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для организации деятельности предприятия</p>		
<p>инструктировать работников разных категорий при выполнении производственных работ</p>		

		<p>разрабатывать должностные инструкции работников в соответствии с нормативными документами и профессиональными стандартами</p> <p>контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса</p> <p>осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала предприятия</p> <p>Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности предприятия. Стили управления</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов на предприятии</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей</p>
	<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>Навыки/ практический опыт: Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Умения: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе</p>

		производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Навыки/ практический опыт: оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
		Умения: проводить начисления и удержания из заработной платы
		контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса
		Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	Навыки/практический опыт: Ведение учётно-отчетной документации производства в электронном виде
		Умения: оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
		использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах

		<p>Знания: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>ПК 4.6. Проектирование и разработка средств для организации продвижения товаров и услуг с использованием цифровых технологий</p>	<p>Навыки/практический опыт: анализом и проектированием коммуникационной среды</p>
		<p>Умения: организовывать продвижение сайта в Интернете использовать рекламу и бренды товаров и услуг в электронной среде</p>
		<p>Знания: виды стратегий по переходу от традиционной формы ведения бизнеса к электронной форме</p>
		<p>основные возможности использования социальных сетей для бизнеса, их основные услуги</p>
		<p>технологии Интернет-рекламы, особенности изучения внешней среды в сети Интернет</p>
<p>ВД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Кондитер»</p>	<p>ПК 5.1 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<p>Навыки/практический опыт: приготовления и оформление основных кулинарных блюд и мучных изделий разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>организации технического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p>

		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
		определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных кондитерских изделий;
		оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
		применять коммуникативные умения;
		выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов
		выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
		ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
		характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
		требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
		основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий;
		методы приготовления сложных х, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
		т, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
		варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

		технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
		технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
		требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;
		актуальное направление в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
ВД. 6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Пекарь»	ПК 6.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Навыки/практический опыт:
		Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
		Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
		Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
		Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
		Умения:
		Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
		Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
		Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
Знания:		
Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания		
Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции		

		Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
		Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
		Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК 6.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	Навыки/практический опыт: Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
		Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
		Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
		Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
		Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
		Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		Умения: Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
		Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
		Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
		Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
		Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
		Знания:

		Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		Технологии приготовления хлебобулочной продукции
		Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
		Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства
		Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
		Правила и технологии расчетов с потребителями
		Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК 6.3. Составление рецептуры хлебобулочных изделий	Навыки/практический опыт: Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции
		Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
		Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству
		Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции
		Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
		Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
		Умения: Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции
Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах		

		Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
		Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
		Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе
		Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря
		Знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
		Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
		Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
		Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
		Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
		Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
		Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
	ПК 6.4. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	Навыки/практический опыт: Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации		
Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий		

		Умения: Применять приемы смешанной закваски
		Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
		Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий
		Знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		Способы организации питания, в том числе диетического
		Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
		Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов
		Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
		Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
		Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты
	ПК 6.5. Формовка хлебобулочных изделий	Навыки/практический опыт: Замешивание и формовка теста вручную
		Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
		Умения: Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
		Применять различные способы замесов
		Определять дефекты теста

		Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
		Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
		Знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
		Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
		Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
		Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
		Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
		Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
		Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса
		Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
	ПК 6.6. Выпечка хлебобулочных изделий	Навыки/практический опыт: Выпечка несдобных хлебобулочных изделий
		Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения		
Умения: Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий		

		Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
		Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
		Знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
		Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
		Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
		Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	ПК 6.7. Презентация и продажа хлебобулочных изделий	Навыки/практический опыт: Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции
		Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции
		Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу
		Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям
		Умения: Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
		Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу
		Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства		

		Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции
		Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию
		Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию
		Знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
		Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
		Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
		Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
		Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
		Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции

## 4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

**При наличии ПС**

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированн ых технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированн ых технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ВД 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/03.05 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

	ВД 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ВД. 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на

				сырья на автоматизированных технологических линиях	автоматизированных технологических линиях
		ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных

				автоматизированны х технологических линиях	технологических линиях
		ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированны х технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 4.6. Проектирование и разработка средств для организации продвижения товаров и услуг с использованием цифровых технологий	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированны х технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ВД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Кондитер»	ПК 5.1 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. .	33.010 Кондитер	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

			33.010 Кондитер	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ВД по запросу работодателя	ВД.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК.2.3.	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 2.5.	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

		ПК 2.6.	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	ВД.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Пекарь»	ПК 6.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	33.014 Пекарь	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		ПК 6.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	33.014 Пекарь	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 6.3. Составление рецептуры хлебобулочных изделий	33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
		ПК 6.4. Подбор и подготовка	33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление,	ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и

		сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий		презентация и продажа хлебобулочных изделий	исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 6.5. Формовка хлебобулочных изделий	33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
		ПК 6.6. Выпечка хлебобулочных изделий	33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 6.7. Презентация и продажа хлебобулочных изделий		ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий









## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет, экзамен)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть, ак.ч. 70%;	Вариативная часть, ак.ч. 30%	Объем образовательной программы, распределенной по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Общеобразовательные дисциплины</b>			<b>1476</b>	<b>590</b>	<b>1452</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>				
ООД.01	Русский язык	-,Э	92	36	86				6	92		34	58				
ООД.02	Литература	-,ДЗ	144	58	144					144		54	90				
ООД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	90	36	90					90		34	56				
ООД.04	Математика	-,Э	202	68	196				6	202		84	86				
ООД.05	Информатика	-,ДЗ	100	40	100					100		38	62				
ООД.06	История	-,ДЗ	126	50	126					126		68	58				
ООД.07	География	-,ДЗ	58	24	58					58			58				
ООД.08	Обществознание	-,Э	126	50	120				6	126		54	72				
ООД.09	Физика	-,ДЗ	94	38	94					94		34	60				
ООД.10	Химия	-,Э	104	42	98				6	104		48	56				
ООД.11	Биология	-,ДЗ	68	28	68					68			68				

ООД.12	Физическая культура	-,ДЗ	120	48	120					120		54	66				
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	28	68					68		68					
Эк.01	Планирование профессиональной карьеры	ДЗ	42	16	42					42		42					
Эк.02	Локальная история	-,ДЗ	42	16	42					42			42				
Эк.03	Россия-моя история	-,ДЗ		12									32				
	Индивидуальный проект																
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>		<b>392</b>	<b>180</b>	<b>388</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>392</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>104</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
СГ.01	История России	-,-,ДЗ	72	44	72					72				72			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,ДЗ	36	22	36					36				36			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	68	28	66			2		68					68		
СГ.04	Физическая культура	-,-,-,-,ДЗ	108	44	108					108				36	36	36	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	-,-,ДЗ	36	14	36					36				36			
СГ.06	Основы бережливого производства	-,-,-,-,ДЗ	72	28	70			2		72						72	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>558</b>	<b>448</b>	<b>532</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>280</b>	<b>278</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>130</b>	<b>274</b>	<b>60</b>	<b>94</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,-,Э	94	76	86			2	6	60	34			34	60		
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	-,-,-,Э	112	90	102			4	6	112				48	64		
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	-,-,-,ДЗ	48	38	46			2		48				48			
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	60	48	60					60						60	
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,Э	94	76	88				6		94						94
ОП.06	Основы предпринимательства	-,-,-,ДЗ	78	62	78						78				78		

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -, -, ДЗ	72	58	72						72				72		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1822</b>	<b>1792</b>	<b>824</b>	<b>900</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>92</b>	<b>1256</b>	<b>554</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>302</b>	<b>522</b>	<b>444</b>	<b>554</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>		<b>172</b>	<b>166</b>	<b>82</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>160</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>172</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-, -, Э(к)	38	38	32				6	26	12			38			
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		56	56	50			2	6	56				56			
УП.01	Учебная практика	-, -, ДЗ	72	72		72				72				72			
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, -, -, Э(м)	6						6	6				6			
<b>ПМ.02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>		<b>376</b>	<b>370</b>	<b>164</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>324</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>130</b>	<b>246</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		118	118	100		10	2	6					58	60		
МДК.02.02	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с применением пищевых добавок, сухих смесей, паст	-, -, -, -, -, Э(к)	72	72	64			2	6							72	
УП.02	Учебная практика	-, -, ДЗ	72	72		72				72				72			
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	108	108		108				108					108		

ПА	Промежуточная аттестация		6						6						6		
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>		<b>270</b>	<b>264</b>	<b>140</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>200</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>270</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль		56	56	48			2	6	34	22					56	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Э(к)	100	100	92			2	6	58	42					100	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	108	108		108				108						108	
ПА	Промежуточная аттестация	Э(м)	6						6							6	
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		<b>282</b>	<b>282</b>	<b>164</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>204</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>282</b>
МДК.04.01	Планирование, организация и контроль структурного подразделения	Э	90	96	86			4	6	96							90
МДК.04.02	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	ДЗ	78	78	78				2		78						78
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108	108		108				108							108
ПА	Промежуточная аттестация	Э(м)	6						6								6
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 "Кондитер"</b>		<b>446</b>	<b>440</b>	<b>184</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>368</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>174</b>	<b>272</b>
МДК 05.01	Приготовление и изготовление кондитерских изделий	Э	188	188	184			4	6	110	78					66	122
УП. 05	Учебная практика	ДЗ	108	108		108				108						108	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				144							144

ПА	Промежуточная аттестация	,,-,-,-, ,Э(м)	6						6							6	
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 "Пекарь" (АО "Проект "Свежий хлеб")</b>		276	270	90	180	0	0	12	0	276	0	0	0	276	0	0
МДК.06.01	Технология приготовления хлебобулочных изделий	,,-,-,Э	90	90	90				6		90				90		
УП.06	Учебная практика	,,-,-,	72	72		72					72				72		
ПП.06	Производственная практика	,ДЗ(к)	108	108		108					108				108		
ПА	Промежуточная аттестация	,,-,-, ,Э(м)	6						6						6		
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		216														
<b>Итого:</b>			<b>4464</b>	<b>2976</b>	<b>3196</b>	<b>900</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>134</b>	<b>3404</b>	<b>832</b>						

### 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	34	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
2	ОП.05 Правовые основы профессиональной деятельности	94	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
3	ОП.06 Основы предпринимательства	78	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
4	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	72	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

5	МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	12	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
6	МДК. 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	52	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
7	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	22	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
8	МДК. 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	42	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
9	МДК 04.02ц Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78	ООО «Европа»	По запросу работодателя с целью формирования цифровой компетенции
10	МДК. 05.01 Приготовление и изготовление кондитерских изделий	78	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
11	МДК.06.01 Технология приготовления хлебобулочных изделий	90	ООО «Европа»	По запросу работодателя для формирования новых компетенций, не входящих в ФГОС
12	УП.06 Учебная практика	72	ООО «Европа»	По запросу работодателя для формирования новых компетенций, не входящих в ФГОС
13	ПП.06 Производственная практика	108	ООО «Европа»	По запросу работодателя для формирования новых компетенций, не входящих в ФГОС
<b>Итого</b>		<b>832</b>		-



### 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии АО «Проект «Свежий хлеб»

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Виды учебного занятия. Тема/Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости )
1.	<p><b>Учебная практика</b> Виды работ</p> <p>1. Осуществление приемки и оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>2. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>3. Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>4. Определение видов и размеров потерь сырья, полуфабрикатов, расходного материала при хранении, подготовке к переработке и при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p>	<p>ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</p>	72	3	<p>Цех по выработке булочных изделий, цех по выработке кондитерских изделий АО «Проект «Свежий хлеб»</p>	<p>Начальник цеха</p>

<p>5. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья;</p> <p>6. Выполнение отдельных операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>7. Эксплуатация оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>8. Поддержание установленных технологией режимов и режимных параметров оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>9. Расчет рецептуры теста для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов макаронных изделий;</p> <p>10. Поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>11. Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>12. Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>13. Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде;</p> <p>14. Визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>15. Использование инструмента для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;</p> <p>16. Применение методов, приемов и инструментов по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>17. Применение методов безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>18. Применение средств индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>19. Документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;</p> <p>20. Оказание первой помощи пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья.</p>					
2.	<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <p>1. Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>2. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>3. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба,</p>	<p>ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	72	3	Цех по выработке булочных изделий, цех по выработке кондитерских изделий АО «Проект «Свежий хлеб»	Начальник цеха

	<p>хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>4. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>5. Программное обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>6. Изучение подбора оборудования для поточных линий на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>					
3.	<p><b><u>Производственная практика</u></b></p> <p>Виды работ</p> <p>1. Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>2. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>3. Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p>	<p>ПМ.02</p> <p>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	108	4	<p>Цех по выработке булочных изделий, цех по выработке кондитерских изделий АО «Проект «Свежий хлеб»</p>	<p>Начальник цеха</p>

<p>4. Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;</p> <p>5. Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании;</p> <p>6. Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства;</p> <p>7. Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>8. Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>9. Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>10. Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;</p>					
4.	<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Виды работ</p> <p>1. Осуществление приемки и оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>2. Осуществление приемки и оценка качества сырья и полуфабрикатов по физико-химическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>3. Осуществление приемки и оценка качества сырья и полуфабрикатов по показателям безопасности при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>4. Осуществление процесса контроля готовых изделий по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>5. Осуществление процесса контроля готовых изделий по физико-химическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p>	<p>ПМ. 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	108	5	<p>Цех по выработке булочных изделий, цех по выработке кондитерских изделий АО «Проект «Свежий хлеб»</p>	<p>Начальник цеха</p>

<p>6. Осуществление процесса контроля готовых изделий по показателям безопасности при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>7. Осуществление идентификации продукции на соответствие требованиям нормативных документов;</p> <p>8. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья;</p> <p>9. Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>10. Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>11. Ведение производственного документооборота по контролю технологического процесса производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде;</p> <p>12. Визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>					
--	--	--	--	--	--

5.	<p><b><u>Производственная практика</u></b>  <b>Виды работ</b>  1. Знакомство с деятельностью предприятий и структурными подразделениями  2. Участие в планировании структурного подразделения  3. Планирование деятельности структурного подразделения  4. Организация работы структурного подразделения  5. Контроль деятельности структурного подразделения  6. Руководство работой структурного подразделения  7. Анализ процесса работы подразделения  8. Анализ результатов работы подразделения  9. Оценки экономической эффективности производственной деятельности  10. Участие в руководстве работой структурного подразделения  11. Участие в анализе процесса деятельности подразделений  12. Участие в анализе результатов деятельности подразделений  13. Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения.  14. Учитывать особенности менеджмента в торговле.  15. Вести табель учета рабочего времени работников.  16. Рассчитывать заработную плату.  17. Рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации.  18. Дифференцированный зачет</p>	<p>ПМ.04  Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	108	6	<p>Производственные и административные помещения АО  Проект «Свежий хлеб»</p>	<p>Начальник цеха</p>
6.	<p><b><u>Учебная практика</u></b>  <b>Виды работ</b></p>	<p>ПМ.05</p>	108	5	<p>Цех по выработке булочных изделий АО</p>	<p>Начальник цеха</p>

<p>1. Оценка наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности снвных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Кондитер»</p>			<p>«Проект «Свежий хлеб»</p>	
---	---	--	--	------------------------------	--

<p>9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка как реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18.Выбор, рациональное размещение на рабочем местеоборудования, инвентаря, посуды, сырья, м нтами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытьё вручную в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартамичистоты</p>					
7.	<p><b><u>Производственная практика</u></b> Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная к эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря инструменто в в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p>ПМ.05</p> <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Кондитер»</p>	144	6	<p>Цех по выработке булочных изделий АО «Проект «Свежий хлеб»</p>	<p>Начальник цеха</p>

	<p>4. Выполнение задания(заказа)по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>					
8.	<p><b>Учебная практика</b> Виды работ</p> <p>1. Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>2. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>3. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>4. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>5. Программное обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>6. Изучение подбора оборудования для поточных линий на производстве хлеба,</p>	<p>ПМ.06</p> <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Пекарь»»</p>	72	4	<p>Цех по выработке булочных изделий АО «Проект «Свежий хлеб»</p>	<p>Начальник цеха</p>

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий					
9.	<p><b><u>Производственная практика</u></b></p> <p>Виды работ</p> <p>1. Приготовление теста. Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания</p> <p>2. Разделка теста. Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста</p> <p>3. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Определять готовность полуфабрикатов после окончательной</p>	<p>ПМ.06</p> <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Пекарь»»</p>	108	4	Цех по выработке булочных изделий АО «Проект «Свежий хлеб»	Начальник цеха

<p>расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудры. Укладка и упаковка готовой продукции. Контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.</p>					
--	--	--	--	--	--



### 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

### 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации.

### 5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах АО "Проект "Свежий хлеб", при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) АО "Проект "Свежий хлеб" на основании договора о практической подготовке обучающихся.

### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена, описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы).

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

Математического и общего естественнонаучного учебного цикла

Социально-экономических дисциплин

Иностранного языка

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Цифровое моделирование

Контроль качества и безопасность сырья

Товароведения продовольственных товаров

Информационные технологии

Кондитерский дизайн

Мастерские и зоны по видам работ:

Кондитерское дело

Хлебопечение

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 "Кондитер";

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 "Пекарь" (АО "Проект "Свежий хлеб")

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

	ФИО			
--	-----	--	--	--

№ п/п	(при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Баландина Ольга Викторовна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	12 лет
2	Бубликова Оксана Ивановна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	10 лет
4	Волобуева Ольга Владимировна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	10 лет
5	Гончарова Наталья Вадимовна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	23 года
6	Гуторова Викторина Валентиновна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	26 лет
7	Грядобитова Елена Ивановна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	9 лет
8	Катыхина Диана Владимировна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	5 лет
9	Домарева Анастасия Николаевна	ОБПОУ «КГТТС»	мастер п\о	4 года
10	Ефремова Наталья Григорьевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	37 лет
11	Жмакин Сергей Юрьевич	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	2 года
12	Конева Юлия Александровна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	24 года
13	Кочерова Полина Игоревна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	7 лет
14	Кошевой Алексей Анатольевич	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	26 лет
15	Малахова Юлия Владимировна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	16 лет
16	Меньшикова Ольга Геннадьевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	8 лет
17	Минайлов Виктор Викторович	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	32 года
18	Мышко Елена Олеговна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	35 лет
19	Никитова Екатерина Валерьевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	18 лет
20	Сечкарев Дмитрий Юрьевич	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	4 года
21	Скобельцин Евгений Ленмирович	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	40/13 лет
22	Сорокина Ирина Сергеевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	19 лет

23	Торгунова Яна Юрьевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	9 лет
24	Хиневич Наталья Алексеевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	26 лет
25	Хомич Марина Николаевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	19 лет
26	Чопивская Лилия Сергеевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	14 лет
27	Чумаслова Евгения Владимировна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	12 лет
28	Широконосова Ольга Владимировна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	34 лет
29	Шипилова Екатерина Андреевна	ОБПОУ «КГТТС»	мастер п\о	3 года
30	Шорохова Людмила Викторовна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	30 лет
31	Юшкова Оксана Серафимовна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	20/11 лет
32	Яковлева Елизавета Михайловна	ОБПОУ «КГТТС»	преподавател ь	4 года

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки АО "Проект "Свежий хлеб", а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 % .

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

#### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в

соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Нормативная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с приказом комитета образования и науки Курской области от 15.08.2022 № 1-1249 «Об утверждении базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг в сфере образования и корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат областными бюджетными и автономными образовательными учреждениями, находящимися в ведении комитета образования и науки Курской области» (с изменениями и дополнениями) составляет:

Программы подготовки специалистов среднего звена	Технология продуктов питания из растительного сырья	93,87
--	---	-------