

**Сведения о реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**реализуемой в государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»**

**I. Общие положения**

Право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий образовательная организация имеет на основании лицензии на осуществление образовательной деятельности серия РО № 026369 рег. № 1721 27 июня 2011г.

Подготовка специалистов осуществляется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 611 от 15.06.2010г., зарегистрир. Министерством юстиции (рег. № 17942 от 21.07.10г.);

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев, присваиваемая квалификация техник-технолог.

Подготовка специалистов среднего звена в образовательной организации осуществляется с 2011года.

Контингент обучающихся по ППССЗ, представленной к государственной аккредитации, составляет:

Код специальности	Наименование ППССЗ	Распределение контингента по курсам и формам обучения (очная, очно-заочная, заочная)			
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
<i>260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров</i>					
260103	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	25	26	20	24

**II. Выполнение требований к структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

1. Выполнение требований к нормативному сроку освоения ППССЗ:  
- базовая подготовка:

Уровень образования	Форма обучения	Нормативный срок освоения в соответствии с ФГОС СПО	Нормативный срок освоения в соответствии с учебным планом
1	2	3	4
На базе основного общего	очная	3года 10 месяцев	3года 10 месяцев

образования			
На базе среднего общего образования	очная	2 года 10 месяцев	-

Нормативный срок освоения ППССЗ соответствует указанному в пункте 3.1 ФГОС СПО.

Нормативный срок освоения ППССЗ на базе основного общего образования увеличен на 52 недели в соответствии с пунктом 7.11 ФГОС СПО.

2. Выполнение требований к объему учебной нагрузки по циклам и дисциплинам, модулям, междисциплинарным курсам (далее – МДК):

Наименование учебных циклов, дисциплин, модулей, МДК	Учебная нагрузка, час.			
	ФГОС СПО		Учебный план	
	макс.	обязат.	макс.	обязат.
<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>	<b>3186</b>	<b>2124</b>		
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический</b>	<b>648</b>	<b>432</b>	<b>648</b>	<b>432</b>
Основы философии		48	60	48
История		48	60	48
Иностранный язык		168	192	168
Физическая культура		168	336	168
<b>Математический и общий естественнонаучный</b>	<b>336</b>	<b>224</b>	<b>336</b>	<b>224</b>
Математика			60	40
Экологические основы природопользования			48	32
Химия			228	152
<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2202</b>	<b>1468</b>	<b>3552</b>	<b>2368</b>
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>768</b>	<b>212</b>	<b>872</b>	<b>582</b>
Инженерная графика			102	68
Техническая механика			198	132
Электротехника и электронная техника			44	30
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			62	42
Автоматизация технологических процессов			30	20
Информационные технологии в профессиональной деятельности			78	52
Метрология и стандартизация			64	42
Правовые основы профессиональной деятельности			62	42
Основы экономики, менеджмента и маркетинга			78	52
Охрана труда			52	34
Безопасность жизнедеятельности			102	68
<b>Профессиональные модули</b>	<b>1434</b>	<b>956</b>	<b>2680</b>	<b>1786</b>
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке				
МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья			444	296
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий				
МДК 02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий			438	292
ПМ 03.01.Производство кондитерских изделий				
МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий			162	108
МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий			244	162
ПМ.04.Производство макаронных изделий				
МДК.04.01.Технология производства макаронных изделий			370	246
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения				

МДК05.01.Управление структурным подразделением организации			444	296
ПМ.06.Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»				
МДК06.01Технология хлебобулочного производства			148	98
МДК06.02Технология кондитерского производства			108	72
<b>Вариативная часть</b>	<b>1350</b>	<b>900</b>		
ПМ.07Современное хлебопечение				
МДК 07.01.Инновационные технологии в хлебопечении			180	120
ПМ.08.Разработка новых видов продукции				
МДК 08.01.Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве			144	96
<b>Всего часов обучения по циклам ОПОП</b>	<b>4536</b>	<b>3024</b>	<b>4536</b>	<b>3024</b>

Срок обучения по учебным циклам, дисциплинам, модулям, МДК соответствует ФГОС СПО.

Вариативная часть циклов ОПОП содержит профессиональные модули ПМ.07 «Современное хлебопечение» и ПМ.08 «Разработка новых видов продукции» в объеме 216 часов обязательной нагрузки. Обязательная учебная нагрузка – 614 часов использована на увеличение часов по МДК профессиональных модулей; 70 часов – на увеличение часов по общепрофессиональной дисциплине «Техническая механика».

Обязательная часть ППСЗ по учебным циклам составляет 70,2 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение, вариативная – 29,8 процентов.

### 3. Выполнение требований к продолжительности всех видов практик:

Наименование показателя	Нормативный срок в соответствии с ФГОС СПО	Нормативный срок в соответствии с учебным планом
1	2	3
Учебная практика		12
Производственная практика (по профилю специальности)	25 недель	13
Производственная практика (преддипломная)	4 недели	4

Продолжительность видов практик соответствует указанной в ФГОС СПО.

### 4. Выполнение требований к продолжительности промежуточной аттестации:

Уровень образования	Параметры	Форма обучения	Требования ФГОС СПО	Отражено в учебном плане
1	2	3	4	5
На базе основного общего образования	Продолжительность промежуточной аттестации выпускников, нед.	очная	7	7
На базе среднего общего образования		-	-	-

Продолжительность промежуточной аттестации соответствует указанной в ФГОС СПО.

Продолжительность промежуточной аттестации на базе основного общего образования увеличена на 2 недели в соответствии с пунктом 7.11 ФГОС СПО.

5. Выполнение требований к количеству экзаменов и зачетов в учебном году в соответствии с учебным планом:

№	Курс	Количество зачетов в учебном году	Количество экзаменов в учебном году
1	2	3	4
1.	I	9	3
2.	II	9	3
3.	III	10	6
4.	IV	9	5

Требования к максимально допустимому количеству экзаменов и зачетов в учебном году выполняются (не учитываются зачеты, проводимые по производственной практике и дисциплине «физическая культура»).

6. Выполнение требований к продолжительности государственной итоговой аттестации выпускников:

Уровень образования	Форма обучения	Нормативный срок в соответствии с ФГОС СПО	Нормативный срок в соответствии с учебным планом
1	2	3	4
На базе основного общего образования	очная	6 недель	6 недель
На базе среднего общего образования	-	-	-

Продолжительность государственной итоговой аттестации соответствует указанной во ФГОС СПО.

7. Выполнение требований к общей продолжительности каникулярного времени:

Уровень образования	Форма обучения	Нормативный срок в соответствии с ФГОС СПО		Нормативный срок в соответствии с учебным планом	
1	2	3		4	
На базе основного общего образования	очная	1 курс	<u>11</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой	1 курс	<u>11</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой
		2 курс	<u>23</u> нед., в том числе <u>6</u> нед. зимой	2 курс	<u>11</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой
		3 курс		3 курс	<u>10</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой
		4 курс		4 курс	<u>2</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой

Продолжительность каникулярного времени соответствует указанной во ФГОС СПО.

Продолжительность каникулярного времени на базе основного общего образования увеличена на 11 недель в соответствии с пунктом 7.11 ФГОС СПО.

8. Наличие обязательных дисциплин обязательной части циклов, профессиональных модулей (МДК) в учебном плане:

Наименование циклов, дисциплин, модулей, МДК(в соответствии с учебным планом)	Наличие обязательных дисциплин, модулей, МДК	
	ФГОС СПО	Учебный план СПО
1	2	3
<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>		
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	+	+
Основы философии	+	+
История	+	+
Иностранный язык	+	+
Физическая культура	+	+
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	+	+
Математика	+	+
Экологические основы природопользования	+	+
Химия	+	+
<b>Профессиональный цикл</b>	+	+
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	+	+
Инженерная графика	+	+
Техническая механика	+	+
Электротехника и электронная техника	+	+
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+
Автоматизация технологических процессов	+	+
Метрология и стандартизация	+	+
Правовые основы профессиональной деятельности	+	+
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+
Охрана труда	+	+
Безопасность жизнедеятельности	+	+
<b>Профессиональные модули</b>	+	+
ПМ 01.Технология хранения и подготовки сырья	+	+
МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья		
ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий	+	+
МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	+	+
ПМ 03. Производство кондитерских изделий	+	+
МДК 03.01Технология производства сахаристых кондитерских изделий	+	+
МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий	+	+
ПМ 04. Производство макаронных изделий	+	+
МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий	+	+
ПМ 05. Организация работы структурного подразделения	+	+
МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации	+	+
ПМ 06. Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»	+	+
МДК 06.01 Технология хлебобулочного производства	+	+
МДК 06.02 Технология кондитерского производства	+	+

<b>Вариативная часть</b>	+	+
ПМ 07. Современное хлебопечение		+
МДК 07.01 Инновационные технологии в хлебопечении		+
ПМ 08. Разработка новых видов продукции		+
МДК 08.01 Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве		+

По заявленной для государственной аккредитации ППСЗ в учебном плане имеются в наличии обязательные дисциплины обязательной части циклов, профессиональных модулей (МДК).

#### 9. Наличие рабочих программ дисциплин, междисциплинарных курсов и практик:

№ п/п	Наименование дисциплины, ПМ, МДК, практик (в соответствии учебным планом)	Ф.И.О. составителя	Год разработки (утверждения программы)
1	2	3	4
ОДБ.01	Русский язык	Солгалова С.Б.	2011
ОДБ.02	Литература	Солгалова С.Б.	2011
ОДБ.03	Иностранный язык	Шлякто	2011
ОДБ.04	История	Сосновец С.Г.	2011
ОДБ.05	Обществознание	Сосновец С.Г.	2012
ОДБ.06	Химия	Олексюк О.К.	2012
ОДБ.07	Биология	Катасонова Э.Н.	2012
ОДБ.08	Физическая культура	Еремин А.В.	2011
ОДБ.09	ОБЖ	Шкарин Р.Н.	2011
ОДБ.10	Математика	Кривиженко Е.С.	2011
ОДБ.11	Физика	Кривиженко Е.С.	2011
ОДБ.12	Информатика и ИКТ	Свинтицкая	2011
ОГСЭ.01	Основы философии	Сосновец С.Г.	2012
ОГСЭ.02	История	Артюхова Е.А.	2012
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Слюсарева О.С.	2012
ОГСЭ.04	Физическая культура	Еремин А.В.	2011
ЕН.01	Математика	Ливада А.В.	2012
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Куча Л.П.	2012
ЕН.03	Химия	Олексюк О.К.	2012
ОПД.01	Инженерная графика	Анцупов С.В.	2012
ОПД.02	Техническая механика	Кривеженко Е.С.	2012
ОПД.03	Электротехника и электронная техника	Анцупов С.В.	2013
ОПД.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Катасонова Э.Н.	2012
ОПД.05	Автоматизация технологических процессов	Храновская В.С.	2012
ОПД.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Свинтицкая Е.В.	2012
ОПД.07	Метрология и стандартизация	Зубенко Т.М.	2012
ОПД.08	Правовые основы профессиональной деятельности	Зубарева Е.В.	2013
ОПД.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Зубенко Т.М.	2012
ОПД.10	Охрана труда	Кочанова Л.И.	2012-2014
ОПД.11	Безопасность жизнедеятельности	Шкарин Р.Н.	
ПМ.	<b>Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Храновская В.С. Джумакаева Ф.А.	2012-14
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	Храновская В.С.	2012-14
УП.01	Учебная практика	Джумакаева Ф.А.	2012-14

ПП.01	Производственная практика(практика по профилю специальности)	Джумакаева Ф.А.	2012-14
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Джумакаева Ф.А.	2012-14
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Джумакаева Ф.А.	2012-14
УП.02	Учебная практика	Джумакаева Ф.А.	2012-14
ПП.02	Производственная практика(практика по профилю специальности)	Джумакаева Ф.А.	2012-14
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	Храновкая В.С. Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н.	2012-14
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	Храновкая В.С.	2012-14
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н.	2012-14
УП.03	Учебная практика	Красноухова Е.Н.	2012-14
ПП.03	Производственная практика(практика по профилю специальности)	Красноухова Е.Н.	2012-14
ПМ.04	Производство макаронных изделий	Храновкая В.С.	
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	Храновкая В.С.	2012-14
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Храновкая В.С.	2012-14
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	Носова Е.А. Зубенко Т.М.	2012-14
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	Носова Е.А. Зубенко Т.М.	2012-14
ПМ.06	Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»	Джумакаева Ф.А. Симатина Е.В. Красноухова Е.Н.	2012-14
МДК.06.01	Технология хлебобулочного производства	Джумакаева Ф.А.	2012-14
МДК.06.02	Технология кондитерского производства	Симатина Е.В.	2012-14
УП.06	Учебная практика	Джумакаева Ф.А. Красноухова Е.Н.	
ПП.06	Производственная практика(практика по профилю специальности)	Джумакаева Ф.А.	2012-14
ПМ.07	Современное хлебопечение	Джумакаева Ф.А.	2012-14
МДК.07.01	Инновационные технологии в хлебопечении	Джумакаева Ф.А.	2012-14
ПП 07.	Производственная практика(практика по профилю специальности)	Джумакаева Ф.А.	2012-14
ПМ.08	Разработка новых видов продукции	Аносова Н.Ю. Джумакаева Ф.А. Храновкая В.С.	2012-14
МДК08.01	Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве	Аносова Н.Ю. Джумакаева Ф.А. Храновкая В.С.	2012-14
ПП 08.	Производственная практика(практика по профилю специальности)	Аносова Н.Ю. Джумакаева Ф.А. Храновкая В.С.	2012-14
	Преддипломная практика	Джумакаева Ф.А. Храновкая В.С. Горбачева А.А.	2014

По заявленной для государственной аккредитации ППСЗ имеются в наличии рабочие программы по всем учебным предметам, курсам, дисциплинам, модулям.

10. Наличие в рабочей программе требований к результатам освоения обязательной части ППСЗ в части общих компетенций (ОК) и/или профессиональных компетенций (ПК):

№ п/п	Дисциплина, МДК, УП, ПП	Требования ФГОС СПО ( <i>перечислить коды ОК и ПК</i> )	Отражено в рабочей программе ( <i>перечислить коды ОК и ПК</i> )	Соответствует/не соответствует
1	2	4	5	6
1.	Основы философии	ОК 1 – 10	ОК 1 – 10	соответствует
2.	История	ОК 1 – 10	ОК 1 – 10	соответствует
3.	Иностранный язык	ОК 1 – 10	ОК 1 – 10	соответствует
4.	Физическая культура	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 10	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 10	соответствует
5.	Математика	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК5.1-5.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК5.1-5.5	соответствует
6.	Экологические основы природопользования	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК5.1-5.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК5.1-5.5	соответствует
8.	Инженерная графика	ОК 1 – 10 ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.3 ПК5.5	ОК 1 – 10 ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.3 ПК5.5	соответствует
9.	Техническая механика	ОК 1 – 10 ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.3	ОК 1 – 10 ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.3	соответствует
10.	Электротехника и электронная техника	ОК 1 – 10 ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.3	ОК 1 – 10 ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.3	соответствует
11.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК5.1-5.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК5.1-5.5	соответствует
12.	Автоматизация технологических процессов	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3	соответствует
13.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК5.1-5.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК5.1-5.5	соответствует



14.	Метрология и стандартизация	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК5.1-5.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК5.1-5.5	соответствует
15.	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК5.1-5.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК5.1-5.5	соответствует
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			
	Охрана труда			
	Безопасность жизнедеятельности			
16.	<b>Профессиональные модули</b>	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.4	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.4	соответствует
	ПМ.01.Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке			
	Технология хранения и подготовки сырья			
17.	ПМ.02Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1 – 10 ПК 2.1 – 2.4	ОК 1 – 10 ПК 2.1 – 2.4	соответствует
	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий			
18.	ПМ.03.Производство кондитерских изделий	ОК 1 – 10 ПК 4.1 – 4.4	ОК 1 – 10 ПК 4.1 – 4.4	соответствует
19.	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОК 1-10 ПК 3.1-3.4	ОК 1-10 ПК 3.1-3.4	соответствует
	Технология производства мучных кондитерских изделий			
20.	ПМ.04.Производство макаронных изделий	ОК 1-10 ПК 4.1-4.4	ОК 1-10 ПК 4.1-4.4	соответствует
	Технология производства макаронных изделий			
21.	ПМ.05.Организация работы структурного подразделения	ОК 1-10 ПК 5.1-5.4	ОК 1-10 ПК 5.1-5.4	соответствует
	Управление структурным подразделением организации			
22.	ПМ.06.Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»	-	ОК 1-10 ПК 2.1-2.4 ПК3.1-3.4	соответствует
	Технология хлебобулочного производства	-	ОК 1-10 ПК 2.1-2.4 ПК3.1-3.4	
	Технология кондитерского производства	-	ОК 1-10 ПК 2.1-2.4 ПК3.1-3.4	
23.	ПМ.07.Современное хлебопечение	-	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4	вариативная часть
	Инновационные технологии в хлебопечении	-	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4	
24.	ПМ.08.Разработка новых видов продукции	-	ОК 1-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3	вариативная часть
	Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве	-	ОК 1-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3	

Требования к результатам освоения обязательной части ППССЗ в части общих компетенций (ОК) и/или профессиональных компетенций (ПК), отраженные рабочей программой соответствуют ФГОС СПО.

11. Наличие в рабочей программе требований к умениям и знаниям, практическому опыту согласно обязательной части ППССЗ:

№ п/п	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Требования ФГОС СПО	Отражено в рабочей программе	Соответствует/ не соответствует
1	2	4	5	6
1.	Основы философии	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные категории и понятия философии;</li> <li>- роль философии в жизни человека и общества;</li> <li>- основы философского учения о бытии;</li> <li>- сущность процесса познания;</li> <li>- основы научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li> <li>- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные категории и понятия философии;</li> <li>- роль философии в жизни человека и общества;</li> <li>- основы философского учения о бытии;</li> <li>- сущность процесса познания;</li> <li>- основы научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li> <li>- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</li> </ul>	соответствует
2.	История	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</li> <li>- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;</li> <li>- основные процессы (ин-</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</li> <li>- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;</li> <li>- основные процессы (интеграционные, поликуль-</li> </ul>	соответствует

		теграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	турные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	
3.	Иностранный язык	<i>Уметь:</i> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; <i>Знать:</i> - лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	<i>Уметь:</i> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; <i>Знать:</i> - лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	соответствует
4.	Физическая культура	<i>Уметь:</i> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <i>Знать:</i> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	<i>Уметь:</i> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <i>Знать:</i> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	соответствует
5.	Математика	<i>Уметь:</i> - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; <i>Знать:</i> - значение математики в профессиональной дея-	<i>Уметь:</i> - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; <i>Знать:</i> - значение математики в профессиональной дея-	соответствует

		<p>тельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики;</li> </ul> <p>основы интегрального и дифференциального исчисления</p>	<p>тельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики;</li> </ul> <p>основы интегрального и дифференциального исчисления</p>	
6.	Экологические основы природопользования	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> <li>- условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса;</li> <li>- принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>- принципы размещения производств различного типа;</li> <li>- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</li> <li>- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;</li> <li>- методы экологического регулирования;</li> <li>- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической без-</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> <li>- условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса;</li> <li>- принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>- принципы размещения производств различного типа;</li> <li>- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</li> <li>- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;</li> <li>- методы экологического регулирования;</li> <li>- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической без-</li> </ul>	соответствует

		<p>опасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>- природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>- охраняемые природные территории;</li> <li>- принципы производственного экологического контроля;</li> </ul> <p>условия устойчивого состояния экосистем</p>	<p>опасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>- природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>- охраняемые природные территории;</li> <li>- принципы производственного экологического контроля;</li> </ul> <p>условия устойчивого состояния экосистем</p>	
7.	Химия	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</li> </ul> <p><i>Знать</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и законы химии;</li> <li>- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятие химической кинетики и катализа;</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</li> </ul> <p><i>Знать</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и законы химии;</li> <li>- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятие химической кинетики и катализа;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием - различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</li> <li>- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основы аналитической химии;</li> <li>- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>- приемы безопасной работы в химической лаборатории</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием - различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</li> <li>- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основы аналитической химии;</li> <li>- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>- приемы безопасной работы в химической лаборатории</li> </ul>	
8.	Инженерная графика	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;</li> <li>- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;</li> <li>- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;</li> </ul>	соответствует

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;</li> <li>- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;</li> <li>- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила чтения конструкторской и технологической документации;</li> <li>- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;</li> <li>- законы, методы и приемы проекционного черчения;</li> <li>- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);</li> <li>- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;</li> <li>- технику и принципы нанесения размеров;</li> <li>- классы точности и их обозначение на чертежах;</li> <li>- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;</li> <li>- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;</li> <li>- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила чтения конструкторской и технологической документации;</li> <li>- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;</li> <li>- законы, методы и приемы проекционного черчения;</li> <li>- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);</li> <li>- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;</li> <li>- технику и принципы нанесения размеров;</li> <li>- классы точности и их обозначение на чертежах;</li> <li>- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления</li> </ul>	
9	Техническая механика	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- читать кинематические схемы;</li> <li>- проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;</li> <li>- проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;</li> <li>- определять напряжения в конструкционных элементах;</li> <li>- производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;</li> <li>- определять передаточное</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- читать кинематические схемы;</li> <li>- проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;</li> <li>- проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;</li> <li>- определять напряжения в конструкционных элементах;</li> <li>- производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;</li> <li>- определять передаточное</li> </ul>	соответствует

		<p>отношение.</p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;</li> <li>- типы кинематических пар;</li> <li>- типы соединений деталей и машин;</li> <li>- основные сборочные единицы и детали;</li> <li>- характер соединения деталей и сборочных единиц;</li> <li>- принцип взаимозаменяемости;</li> <li>- виды движений и преобразующие движения механизмы;</li> <li>- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;</li> <li>- передаточное отношение и число;</li> <li>- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации</li> </ul>	<p>отношение.</p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;</li> <li>- типы кинематических пар;</li> <li>- типы соединений деталей и машин;</li> <li>- основные сборочные единицы и детали;</li> <li>- характер соединения деталей и сборочных единиц;</li> <li>- принцип взаимозаменяемости;</li> <li>- виды движений и преобразующие движения механизмы;</li> <li>- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;</li> <li>- передаточное отношение и число;</li> <li>- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации</li> </ul>	
10.	Электротехника и электронная техника	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;</li> <li>- читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;</li> <li>- рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;</li> <li>- пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;</li> <li>- подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;</li> <li>- собирать электрические схемы;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы получения, передачи и использования электрической энергии;</li> <li>- электротехническую терминологию;</li> <li>- основные законы электротехники;</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;</li> <li>- читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;</li> <li>- рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;</li> <li>- пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;</li> <li>- подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;</li> <li>- собирать электрические схемы;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы получения, передачи и использования электрической энергии;</li> <li>- электротехническую терминологию;</li> <li>- основные законы электротехники;</li> </ul>	соответствует



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики и параметры электрических и магнитных полей;</li> <li>- свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;</li> <li>- основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;</li> <li>- методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;</li> <li>- принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;</li> <li>- принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;</li> <li>правила эксплуатации электрооборудования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики и параметры электрических и магнитных полей;</li> <li>- свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;</li> <li>- основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;</li> <li>- методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;</li> <li>- принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;</li> <li>- принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;</li> <li>правила эксплуатации электрооборудования</li> </ul>	
11.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с лабораторным оборудованием;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>классификацию микроорганизмов;</li> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воз-</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с лабораторным оборудованием;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>классификацию микроорганизмов;</li> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воз-</li> </ul>	соответствует

		<p>духа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств</li> </ul>	<p>духа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств</li> </ul>	
12.	Автоматизация технологических процессов	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;</li> <li>- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;</li> <li>- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;</li> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- классификацию автоматических систем и средств измерений;</li> <li>- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);</li> <li>- классификацию технических средств автоматизации; основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микро-процессорные и компью-</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;</li> <li>- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;</li> <li>- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;</li> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- классификацию автоматических систем и средств измерений;</li> <li>- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);</li> <li>- классификацию технических средств автоматизации; основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микро-процессорные и компью-</li> </ul>	соответствует

		терные устройства, область их применения; - типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения	терные устройства, область их применения; - типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения	
13.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<i>Уметь:</i> - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства; <i>Знать:</i> - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	<i>Уметь:</i> - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства; <i>Знать:</i> - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	соответствует
14.	Метрология и стандартизация	<i>Уметь:</i> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности	<i>Уметь:</i> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности	соответствует

		<p>документацию систем качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия метрологии;</li> <li>- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>- формы подтверждения качества;</li> <li>- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul>	<p>документацию систем качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия метрологии;</li> <li>- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>- формы подтверждения качества;</li> <li>- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul>	
15.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения Конституции Российской Федерации;</li> <li>- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>- правовое положение субъектов предпринима-</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения Конституции Российской Федерации;</li> <li>- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>- права и обязанности ра-</li> </ul>	соответствует

		<p>тельской деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>- правила оплаты труда;</li> <li>- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>- право социальной защиты граждан;</li> <li>- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>- виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li> </ul>	<p>ботников в сфере профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>- правила оплаты труда;</li> <li>- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>- право социальной защиты граждан;</li> <li>- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>- виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li> </ul>	
16.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения экономической теории;</li> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>- механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда;</li> <li>- стили управления, виды коммуникации;</li> <li>- принципы делового общения в коллективе;</li> <li>- управленческий цикл;</li> <li>- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения экономической теории;</li> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>- механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда;</li> <li>- стили управления, виды коммуникации;</li> <li>- принципы делового общения в коллективе;</li> <li>- управленческий цикл;</li> <li>- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</li> </ul>	соответствует

		- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	
17.	Охрана труда	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их</li> </ul>	соответствует

		<p>влияние на уровень безопасности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<p>влияние на уровень безопасности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	
18.	Безопасность жизнедеятельности	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при</li> </ul>	соответствует

		<p>оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul>	<p>техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul>	
19.	ПМ.01.Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемки сырья;</li> <li>- контроля качества поступившего сырья;</li> <li>- ведения процесса хранения сырья;</li> <li>- подготовки сырья к дальнейшей переработке;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопе-</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемки сырья;</li> <li>- контроля качества поступившего сырья;</li> <li>- ведения процесса хранения сырья;</li> <li>- подготовки сырья к дальнейшей переработке;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопе-</li> </ul>	соответствует



		<p>карного, кондитерского и макаронного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- определять потери сырья при хранении;</li> <li>- подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены;</li> <li>- рассчитывать необходимое количество заменителя;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, химический состав и свойства сырья;</li> <li>требования действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- основные органолептические и физико-химические показатели качества;</li> <li>- правила приемки, хранения и отпуски сырья;</li> <li>- правила эксплуатации основных видов оборудования;</li> <li>- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;</li> <li>- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;</li> <li>- правила подготовки сырья к производству;</li> <li>- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;</li> <li>производственное значение замены одного сырья другим;</li> <li>- основные принципы и правила взаимозаменяемости;</li> <li>- правила и нормы охраны</li> </ul>	<p>карного, кондитерского и макаронного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- определять потери сырья при хранении;</li> <li>- подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены;</li> <li>- рассчитывать необходимое количество заменителя;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, химический состав и свойства сырья;</li> <li>требования действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- основные органолептические и физико-химические показатели качества;</li> <li>- правила приемки, хранения и отпуски сырья;</li> <li>- правила эксплуатации основных видов оборудования;</li> <li>- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;</li> <li>- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;</li> <li>- правила подготовки сырья к производству;</li> <li>- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;</li> <li>производственное значение замены одного сырья другим;</li> <li>- основные принципы и правила взаимозаменяемости;</li> <li>- правила и нормы охраны</li> </ul>	
--	--	--	--	--

		труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии	труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии	
20.	ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры;</li> <li>- определять расход сырья; рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</li> <li>- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li> <li>- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры;</li> <li>- определять расход сырья; рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</li> <li>- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li> <li>- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul>	соответствует

		<p>тарии;  <i>Знать:</i>  - требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;  - органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;  - основные методы органолептических и физико-химических испытаний;  - ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;  - сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;  - способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;  - методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;  - правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;  - понятие «унифицированные рецептуры»; назначение, сущность и режимы операций разделки;  - требования к соблюдению массы штучных изделий; сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;  - режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;  - виды технологических потерь и затрат на производстве;  - нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;  - причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;  - понятие «выход хлеба»; способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;</p>	<p><i>Знать:</i>  - требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;  - органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;  - основные методы органолептических и физико-химических испытаний;  - ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;  - сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;  - способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;  - методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;  - правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;  - понятие «унифицированные рецептуры»; назначение, сущность и режимы операций разделки;  - требования к соблюдению массы штучных изделий; сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;  - режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;  - виды технологических потерь и затрат на производстве;  - нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;  - причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;  - понятие «выход хлеба»; способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;  - способы сохранения свежести хлеба и хлебобулоч-</p>	
--	--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;</li> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ных изделий;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;</li> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве</li> </ul>	
21.	ПМ 03.Производство кондитерских изделий	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;</li> <li>- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;</li> <li>- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> </ul>	соответствует

		<p>выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производительность печей;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;</li> <li>- основные методы органолептических и физико-химических испытаний; классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);</li> <li>- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);</li> <li>- способы формования конфетных масс и ириса;</li> <li>- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);</li> </ul>	<p>выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производительность печей;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;</li> <li>- основные методы органолептических и физико-химических испытаний; классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);</li> <li>- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);</li> <li>- способы формования конфетных масс и ириса;</li> <li>- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);</li> </ul>	
--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затыжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);</li> <li>- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; виды дефектов продукции и меры по их устранению;</li> <li>- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;</li> <li>- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затыжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);</li> <li>- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; виды дефектов продукции и меры по их устранению;</li> <li>- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;</li> <li>- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий</li> </ul>	
22.	ПМ.04.Производство макаронных изделий	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;</li> <li>- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико-</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;</li> <li>- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико-</li> </ul>	соответствует

		<p>химические показатели качества сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию;</li> <li>- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;</li> <li>- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</li> <li>- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;</li> <li>- подбирать вид матрицы для заданных условий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых</li> </ul>	<p>химические показатели качества сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию;</li> <li>- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;</li> <li>- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</li> <li>- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;</li> <li>- подбирать вид матрицы для заданных условий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых</li> </ul>	
--	--	--	--	--

		<p>добавок,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;</li> <li>- технологию и организацию производства макаронных изделий;</li> <li>- типы замеса макаронного теста;</li> <li>- технологию замеса и прессования теста;</li> <li>- характеристики и назначение вакуумированного теста;</li> <li>- технологические требования к матрицам;</li> <li>- стадии разделки и их назначение;</li> <li>- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;</li> <li>- режимы сушки коротких и длинных изделий;</li> <li>- изменение свойств макаронных изделий при сушке; назначение стабилизации изделий;</li> <li>- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;</li> <li>- методы упаковки макаронных изделий;</li> <li>- режимы хранения изделий;</li> <li>- нормирование расхода сырья;</li> <li>- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;</li> <li>- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;</li> <li>- виды и состав линий для производства макаронных изделий;</li> <li>- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;</li> <li>- конструкции матриц и правила их эксплуатации;</li> <li>- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;</li> <li>- принципы работы упаковочного оборудования;</li> <li>- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>- правила и нормы охраны</li> </ul>	<p>добавок,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;</li> <li>- технологию и организацию производства макаронных изделий;</li> <li>- типы замеса макаронного теста;</li> <li>- технологию замеса и прессования теста;</li> <li>- характеристики и назначение вакуумированного теста;</li> <li>- технологические требования к матрицам;</li> <li>- стадии разделки и их назначение;</li> <li>- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;</li> <li>- режимы сушки коротких и длинных изделий;</li> <li>- изменение свойств макаронных изделий при сушке; назначение стабилизации изделий;</li> <li>- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;</li> <li>- методы упаковки макаронных изделий;</li> <li>- режимы хранения изделий;</li> <li>- нормирование расхода сырья;</li> <li>- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;</li> <li>- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;</li> <li>- виды и состав линий для производства макаронных изделий;</li> <li>- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;</li> <li>- конструкции матриц и правила их эксплуатации;</li> <li>- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;</li> <li>- принципы работы упаковочного оборудования;</li> <li>- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной</li> </ul>	
--	--	--	---	--



		труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий	безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий	
23	ПМ.05. Организация работы структурного подразделения	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения;</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li> <li>- принятия управленческих решений;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методику расчета выхода продукции;</li> <li>- порядок оформления табеля учета рабочего времени.</li> <li>- методику расчета заработной платы;</li> <li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей;</li> <li>- основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения;</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li> <li>- принятия управленческих решений;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методику расчета выхода продукции;</li> <li>- порядок оформления табеля учета рабочего времени.</li> <li>- методику расчета заработной платы;</li> <li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей;</li> <li>- основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения</li> </ul>	соответствует
24.	ПМ06. Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»	-	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовых изделий;</li> <li>- ведения технологического процесса производства хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;</li> <li>- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлебобулочных,</li> </ul>	соответствует

			<p>мучных кондитерских изделий;</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико – химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры по производству хлебопекарных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p>-эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлебопекарных, мучных кондитерских изделий;</p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические и физико – химические показатели качества сырья и готовой хлебопекарной, кондитерской продукции;</li> <li>- основные методы органолептических и физико – химических испытаний;</li> <li>- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий(печенья, пряников, тортов, пирожных, кексов, вафель);</li> <li>- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья), сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель;</li> <li>- требования к качеству готовой продукции хлебопекарных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды дефектов продукции и меры по их устранению;</li> <li>- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;</li> </ul>	
--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила эксплуатации технологического обслуживания основных видов оборудования для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
25.	ПМ07. Современное хлебопечение	-	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества поступающего сырья на производство;</li> <li>- контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- использования современных способов приготовления теста из различных видов муки и нетрадиционных видов сырья;</li> <li>- использовать современное технологическое оборудование;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно ставить задачу по совершенствованию ассортимента хлебобулочных изделий;</li> <li>- организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- профессионально эксплуатировать современное технологическое оборудование;</li> <li>- применять основные принципы рационального способа приготовления теста;</li> <li>- применять знания новейших достижений в производстве функциональных видов хлеба;</li> <li>- самостоятельно рассчитывать рецептуры хлебобу-</li> </ul>	вариативная часть

			<p>лочных изделий с учетом особенностей технологического процесса;</p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современное состояние и тенденции развития ассортимента хлебобулочных изделий в России;</li> <li>- основные пути совершенствования ассортимента;</li> <li>- основные требования и нормативные документы на новые виды и сорта основного и дополнительного сырья;</li> <li>- технологические свойства сырья и методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- современные способы приготовления теста;</li> <li>- современные инновационные технологии в хлебопечении</li> </ul>	
26	ПМ 08.Разработка новых видов продукции	-	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества поступившего сырья;</li> <li>- ведения процесса хранения сырья;</li> <li>- подготовки сырья к дальнейшей переработке;</li> <li>- использования сырья в производстве;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества нетрадиционных видов сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- осуществлять хранение сырья;</li> <li>- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;</li> <li>- подбирать нетрадиционные виды сырья с целью повышения пищевой ценности и улучшения качества продукции;</li> <li>- рассчитывать необходимое количество сырья;</li> <li>- использовать сырье в производстве, кондитерских и макаронных изде-</li> </ul>	вариативная часть

			лий; <i>Знать:</i> - виды, химический состав и свойства сырья; - требования действующих стандартов к качеству сырья; - основные органолептические и физико-химические показатели качества сырья; - особенности хранения сырья; - правила подготовки сырья к производству; - производственное значение использования нетрадиционных видов сырья; - основные принципы и правила взаимозаменяемости сырья; - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	
--	--	--	--	--

Требования к наличию формируемых умений и знаний, практическому опыту согласно обязательной части ППССЗ выполняются.

## 12. Наличие в рабочих программах иных компонентов в соответствии с ФГОС СПО:

Наименование дисциплины, МДК	Требования ФГОС СПО											
	Наличие в рабочей программе тематики и форм внеаудиторной самостоятельной работы		Наличие в рабочей программе тематики практических (лабораторных) занятий (если предусмотрены)		Наличие в рабочей программе примерной тематики курсовых работ (проектов) (если предусмотрены учебным планом)		Наличие в рабочей программе указания на использование активных и/или интерактивных форм занятий		Наличие рабочей программы требований к условиям реализации (кабинеты, лаборатории, мастерские; учебное оборудование, литература, Интернет-ресурсы, оборудование)		Наличие в рабочей программе раздела, посвященного контролю и оценке результатов освоения дисциплины	
	да	нет	да	нет	да	нет	да	нет	да	нет	да	нет
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Основы философии	+			+		+		+	+		+	
История	+			+		+		+	+		+	
Иностранный язык	+		+			+		+	+		+	
Физическая культура	+		+			+		+	+		+	
Математика	+		+			+	+		+		+	
Экологические основы природопользования	+		+			+		+	+		+	

Химия	+		+			+	+		+		+	
Инженерная графика	+		+			+		+	+		+	
Техническая механика	+		+			+		+	+		+	
Электротехника и электронная техника	+		+			+	+		+		+	
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+		+			+	+		+		+	
Автоматизация технологических процессов	+		+			+	+		+		+	
Информационные технологии в профессиональной деятельности	+			+		+		+	+		+	
Метрология и стандартизация	+			+		+		+	+		+	
Правовые основы профессиональной деятельности	+		+			+		+	+		+	
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+		+			+		+	+		+	
Охрана труда	+		+			+	+		+		+	
Безопасность жизнедеятельности	+		+			+		+	+		+	
МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	+		+			+	+		+		+	
МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	+		+		+			+	+		+	
МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	+		+			+		+	+		+	
МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий	+		+			+	+		+		+	
МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий	+		+			+	+		+		+	
МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации	+		+		+			+	+		+	
МДК 06.01 Технология хлебобулочного производства	+		+			+	+		+		+	
МДК 06.02 Технология кондитерского производства	+		+			+	+		+		+	
МДК 07.01. Инновационные технологии в хлебопече-	+		+			+	+		+		+	

нии												
МДК 08.01. Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве.	+		+			+	+		+		+	

13. Выполнение требований к объему часов обязательных учебных занятий по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»:

Наименование учебной дисциплины	Объем времени (час.)	
	ФГОС СПО	Учебный план
1	2	3
«Безопасность жизнедеятельности»	68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов; для подгрупп девушек - на освоение основ медицинских знаний	68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов; для подгрупп девушек - на освоение основ медицинских знаний

14. Вариативная часть учебного плана:

Вариативная часть учебного плана направлена на получение обучающимися следующих дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования:

- *дополнительные компетенции*

ПМ 07.

ПК 7.1 Ставить задачу по совершенствованию ассортимента;

ПК 7.2 Организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий;

ПК 7.3 Обеспечивать безопасную эксплуатацию современного технологического оборудования;

ПК 7.4 Применять рациональные способы приготовления теста.

ПМ 08.

ПК 8.1 Контролировать качество нетрадиционных видов сырья;

ПК 8.2 Организовывать и осуществлять подготовку нетрадиционных видов сырья к производству;

ПК 8.3 Организовывать использование нетрадиционных видов сырья в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве.

- *дополнительные умения*

ПМ 07.

- самостоятельно ставить задачу по совершенствованию ассортимента хлебобулочных изделий;

- организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

- профессионально эксплуатировать современное технологическое оборудование;

- применять основные принципы рационального способа приготовления теста;

- применять знания новейших достижений в производстве функциональных видов хлеба;

- самостоятельно рассчитывать рецептуры хлебобулочных изделий с учетом особенностей технологического процесса.

ПМ 08.

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества нетрадиционных видов сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- осуществлять хранение сырья;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать нетрадиционные виды сырья с целью повышения пищевой ценности и улучшения качества продукции;
- рассчитывать необходимое количество сырья;
- использовать сырье в производстве, кондитерских и макаронных изделий.

- *дополнительные знания*

**ПМ 07.**

- современное состояние и тенденции развития ассортимента хлебобулочных изделий в России;
- основные пути совершенствования ассортимента;
- основные требования и нормативные документы на новые виды и сорта основного и дополнительного сырья;
- технологические свойства сырья и методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- современные способы приготовления теста;
- современные инновационные технологии в хлебопечении.

**ПМ 08.**

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- особенности хранения сырья;
- правила подготовки сырья к производству;
- производственное значение использования нетрадиционных видов сырья;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости сырья;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены образовательной организацией самостоятельно и представлены в учебном плане следующим образом:

Цикл	Требования ФГОС СПО (общее количество часов на вариативную часть)	Выделено в учебном плане ( <i>указать количество часов</i> )	Распределение часов вариативной части (по УД, МДК)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Общий гуманитарный и социально-экономический, час.	900	0	0
Естественно научный и математический, час.		0	0
Профессиональный цикл, час.		900	
Общепрофессиональные дисциплины, час.		70	Техническая механика – 70 часов
Профессиональные		830	МДК 01.01, МДК 02.01,



модули, час.			МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 05.01, МДК06.01, МДК06.02, - 614 часов
			МДК 07.01. Инновационные технологии в хлебопечении – 120 часов
			МДК 08.01. Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве -96 часов

Часы вариативной части распределены на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, и на получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования в соответствии с ФГОС СПО.

15. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, освоенных в рамках основной профессиональной образовательной программы СПО  
16472 Пекарь; 12901 Кондитер

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, освоенных в рамках основной профессиональной образовательной программы СПО соответствует Приложению к ФГОС СПО.

### III. Выполнение требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

16. Выполнение требований к максимальному объему аудиторной учебной нагрузки в неделю:

Форма обучения	Требование ФГОС, акад. час	Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки							
		1 семестр (17 нед.)	2 семестр (22 нед.)	3 семестр (14 нед.)	4 семестр (14 нед.)	5 семестр (12 нед.)	6 семестр (18 нед.)	7 семестр (14 нед.)	8 семестр (12 нед.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная	не более 36 ак.ч. в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36

Объем аудиторной учебной нагрузки в неделю (год) при очной форме обучения получения образования соответствует ФГОС СПО и составляет 36 академических часов в неделю.

17. Выполнение требований к максимальному объему учебной нагрузки на обучающегося, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы:

ФГОС СПО	Учебный план
1	2
54 акад. часа	54 акад. часа

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы, соответствует требованиям ФГОС СПО.

18. Выполнение требований к дисциплине «Физическая культура»:

№ п/п	ФГОС СПО	Учебный план
1	2	3
1.	2 часа в неделю	2 часа в неделю
2.	2 часа самостоятельной учебной нагрузки в неделю	2 часа самостоятельной учебной нагрузки в неделю

Часы самостоятельной учебной нагрузки реализуются за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях волейбол, баскетбол, футбол, настольный теннис, гиревой спорт, общая физическая подготовка.

Выполнение требований к дисциплине «Физическая культура» соответствует требованиям пункта 7.9 ФГОС СПО.

19. Выполнение требований к объему часов на консультации в учебном году (очная форма получения образования):

ФГОС СПО	Учебный план (часов)			
	1 курс	2 курс	3 курс	4курс
4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год / 100 часов на учебную группу на каждый учебный год	100	100	100	100

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4ч. на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Формы проведения консультаций: устные групповые перед проведением экзаменов, дифференцированных зачётов, контрольных работ; устные индивидуальные для ликвидации академической задолженности обучающимися.

20. Требования к обновлению программы подготовки специалистов среднего звена:

Дата последнего обновления ОПОП 2014 год

Основание обновления ОПОП: изменения в содержании рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии.

21. Выполнение курсового проекта (работы):

Дисциплина профессионального учебного цикла и (или) профессиональный модуль профессионального цикла	Тема курсового проекта (работы)
1	2
<i>2013-2014 учебный год</i>	
ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий	1. Расчет цеха по производству сдобных изделий 2. Расчет цеха по производству булочных изделий 3. Расчет цеха по производству хлеба с функциональными добав-

	<p>ками</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Расчет цеха по производству диетических хлебных изделий</li> <li>5. Расчет цеха по производству формового хлеба</li> <li>6. Разработка технологического плана производства формового хлеба «Окского»</li> <li>7. Разработка технологического плана производства формового хлеба «Столового»</li> <li>8. Разработка технологического плана производства формового пшеничного хлеба из муки первого сорта</li> <li>9. Разработка технологического плана производства пшеничного хлеба из муки высшего сорта</li> <li>10. Разработка технологического плана производства формового хлеба «Ситный с изюмом»</li> <li>11. Разработка технологического плана производства формового хлеба «домашнего» из муки 1 сорта</li> <li>12. Разработка технологического плана производства формового хлеба «горчичного» из муки 2 сорта</li> <li>13. Разработка технологического плана производства батона нарезного</li> <li>14. Разработка технологического плана производства батона с изюмом</li> <li>15. Разработка технологического плана производства батона столового</li> <li>16. Разработка технологического плана производства батона «Особый»</li> <li>17. Разработка технологического плана производства батона «Подмосковный»</li> <li>18. Разработка технологического плана производства батона «Столовый»</li> <li>19. Разработка технологического плана производства булочки городской</li> <li>20. Разработка технологического плана производства булочки ванильной</li> <li>21. Разработка технологического плана производства булочки с изюмом</li> <li>22. Разработка технологического плана производства булочки молочной</li> <li>23. Разработка технологического плана производства булочки детской</li> <li>24. Разработка технологического плана производства булочки к «К обеду».</li> </ol>
<p>ПМ 05. Организация работы структурного подразделения</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные и оборотные средства предприятий хлебопекарного производства</li> <li>2. Конкурентоспособность предприятий хлебопекарной промышленности</li> <li>3. Совершенствование планирования продажи продукции</li> <li>4. Издержки производства и обращения в предприятиях хлебопечения</li> <li>5. Товарные запасы и показатели их состояния в хлебопечении</li> <li>6. Формирование цен на продукцию и услуги предприятия</li> <li>7. Рентабельность хлебокомбината и факторы, влияющие на рост прибыли</li> <li>8. Товарооборот предприятия общественного питания</li> <li>9. Анализ внутренней среды пекарни</li> <li>10. Формирование дохода предприятия</li> <li>11. Основные средства предприятий хлебопечения и макаронной промышленности</li> <li>12. Оценка эффективности производственно- хозяйственной деятельности предприятия</li> <li>13. Конкурентоспособность предприятия общественного питания</li> <li>14. Бизнес- план, содержание и назначение</li> <li>15. Повышение конкурентоспособности компании</li> </ol>

	16. Прибыль и рентабельность на предприятиях хлебопечения 17. Товарооборот предприятия и товарная политика 18. Финансовые ресурсы торгового предприятия 19. Мотивация труда в предприятиях пищевой промышленности 20. Предприятия по выпуску хлебопекарной продукции как специфический объект хозяйствования 21. Сбытовая деятельность предприятия хлебопечения 22. Трудовые ресурсы предприятия
--	--

Требование соответствия тематики курсовых работ (проектов) профилю дисциплин и (или) профессионального модуля ППССЗ выполняется.

## 22. Требования к организации практик студентов:

Вид практики: учебная (производственная/ преддипломная) практика

Реализация данного вида практики: концентрированно

Нормативный срок в соответствии с учебным планом: учебная – 12 недели; производственная (по профилю специальности) – 13 недели; производственная (преддипломная) – 4 недели

Курс обучения:

II – УП 01 – 2 недели; ПП 01 – 2 недели; УП 02 – 1 неделя; ПП 02 – 1 неделя; УП 06 – 3 недели; ПП 06 – 2 недели

III – ПП 02 – 2 недели; УП 03 – 3 недели; ПП 03 – 2 недели; УП 06 – 1 неделя

IV – ПП 04 – 2 недели; ПП 07 – 1 неделя; ПП 08 – 1 неделя; преддипломная – 4 недели

Обеспечение документами учебная (производственная/ преддипломная) практики по ППССЗ:

№ п/п	Параметры оценки	Организация практики	Соответствует/ не соответствует
1.	Наличие программ практики	УП 01 УП 02 УП 03 УП06 ПП01 ПП02 ПП03 ПП 04 ПП 06 ПП 07 ПП08 Преддипломная практика Организации, с которыми согласованы программы: ООО «Ставропольская кондитерская фабрика»; Кондитерский дом ООО «Папа - Карло»; ЗАО Хлебозавод №3	соответствует
2.	Требования к результатам освоения ПМ в соответствии с ФГОС СПО  <i>ПМ.01.Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке уметь:</i> - проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	Требования к результатам освоения в программе практики  <i>ПМ.01.Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке уметь:</i> - проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	соответствуют

<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- определять потери сырья при хранении;</li> <li>- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;</li> <li>- подбирать сырье для правильной замены;</li> <li>- рассчитывать необходимое количество заменителя;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемки сырья;</li> <li>- контроля качества поступившего сырья;</li> <li>- ведения процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке;</li> </ul> <p><i>ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры;</li> <li>- определять расход сырья;</li> <li>- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</li> <li>- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li> <li>- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудо-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- определять потери сырья при хранении;</li> <li>- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;</li> <li>- подбирать сырье для правильной замены;</li> <li>- рассчитывать необходимое количество заменителя;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемки сырья;</li> <li>- контроля качества поступившего сырья;</li> <li>- ведения процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке;</li> </ul> <p><i>ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры;</li> <li>- определять расход сырья;</li> <li>- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</li> <li>- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li> <li>- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве</li> </ul>	<p>соответствуют</p>
---	--	----------------------

<p>вание для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> </ul> <p>эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p><i>ПМ.03 Производство кондитерских изделий</i> <i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производительность печей;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</li> </ul> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;</li> <li>- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li> </ul>	<p>хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> </ul> <p>эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p><i>ПМ.03 Производство кондитерских изделий</i> <i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производительность печей;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</li> </ul> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовых</li> </ul>	<p>соответствуют</p>
---	--	----------------------

<p>- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p> <p><i>ПМ. 04 Производство макаронных изделий</i> <i>уметь:</i> проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; - оформлять производственную и технологическую документацию; - определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; - подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; - подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; - определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки; - рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий; - подбирать вид матрицы для заданных условий; - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий; <i>иметь практический опыт:</i> - контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; - ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; - эксплуатации и технического обслуживания для производства различных видов макаронных изделий; <i>ПМ.05. Организация работы структурного подразделения</i></p>	<p>кондитерских изделий; - ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; - ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p> <p><i>ПМ. 04 Производство макаронных изделий</i> <i>уметь:</i> проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; - оформлять производственную и технологическую документацию; - определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; - подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; - подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; - определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки; - рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий; - подбирать вид матрицы для заданных условий; - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий; <i>иметь практический опыт:</i> - контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; - ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий; <i>ПМ.05. Организация работы</i></p>	<p>соответствует</p>
---	--	----------------------

	<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабриката и готовой продукцией;</li> </ul> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения;</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li> <li>- принятия управленческих решений.</li> </ul> <p><i>ПМ.06.Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»</i></p>	<p><i>структурного подразделения</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабриката и готовой продукцией;</li> </ul> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения;</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li> <li>- принятия управленческих решений.</li> </ul> <p><i>ПМ.06.Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико – химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры по производству хлебопекарных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлебопекарных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовых изделий;</li> <li>- ведения технологического процесса производства хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;</li> <li>-эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p><i>ПМ.07.Современное хлебопечение</i></p>	<p>соответствует</p> <p>вариативная часть</p>
	<p><i>ПМ.07.Современное хлебопечение</i></p>	<p><i>ПМ.07.Современное хлебопечение</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно ставить задачу по</li> </ul>	



	<p><i>ПМ.08.Разработка новых видов продукции</i></p>	<p>совершенствованию ассортимента хлебобулочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- профессионально эксплуатировать современное технологическое оборудование;</li> <li>- применять основные принципы рационального способа приготовления теста;</li> <li>- применять знания новейших достижений в производстве функциональных видов хлеба;</li> <li>- самостоятельно рассчитывать рецептуры хлебобулочных изделий с учетом особенностей технологического процесса.</li> </ul> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества поступающего сырья на производство;</li> <li>- контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- использования современных способов приготовления теста из различных видов муки и нетрадиционных видов сырья;</li> <li>- использовать современное технологическое оборудование.</li> </ul> <p><i>ПМ.08.Разработка новых видов продукции</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества нетрадиционных видов сырья хлебобулочного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- осуществлять хранение сырья; подготавливать сырье к дальнейшей переработке;</li> <li>- подбирать нетрадиционные виды сырья с целью повышения пищевой ценности и улучшения качества продукции;</li> <li>- рассчитывать необходимое количество сырья;</li> <li>- использовать сырье в производстве, кондитерских и макаронных изделий;</li> </ul> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества поступившего сырья;</li> <li>- ведения процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке;</li> <li>- использования сырья в производстве.</li> </ul>	<p>вариативная часть</p>
--	--	---	--------------------------

3.	Наличие распорядительных актов о направлении на практику с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.	Приказ по учебной работе «О прохождении производственной практики» от 11.11.13г. № 81/уч от 02.12.13г. № 85\уч от 09.12.13г. № 87/уч от 09.12.13г. № 88\уч от 28.02.14г. № 11/уч от 31.03.14г. № 21/уч от 02.04.14г. № 23/уч от 10.04.14г. № 24/уч от 29.04.14г. № 27\уч от 22.05.14г. № 31/уч	соответствует
4.	Наличие распорядительных актов о назначении руководителей практики	Приказ по личному составу «О закреплении педагогической нагрузки на 2013\14 у.г.» от 23.09.13г. № 276-л\с Приказ по личному составу «О корректировке педагогической нагрузки» от 12.03.14г. № 68-л\с Приказ по основной деятельности «Об организации производственной практики» от 25.03.14г. № 68-о\д от 02.04.14г. № 73-о\д	соответствует
5.	Наличие сведений о назначенных руководителях практики от организаций, наставниках	-	-
6.	Наличие разработанных и согласованных с работодателями материалов, подтверждающих прохождение практики (дневники практики, аттестационные листы, характеристики на обучающихся по освоению компетенций, отчеты и т.д.)	Да	соответствует

## Перечень баз практики:

№ п/п	Наименование организации	Реквизиты и сроки действия договора о сотрудничестве	Направление деятельности организации / подразделения организации	Вывод о соответствии/не соответствии направления деятельности организации (подразделения) профилю подготовки
1	2	3	4	5
1	ООО «Ставропольская кондитерская фабрика»	Договор №703 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г.	Изготовление кондитерских изделий. Разработка производственной рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства	соответствует
2	ООО «Папо- Карло»	Договор №710 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г.	Изготовление кондитерских изделий. Разработка производственной рецептуры	соответствует

			для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства	
3	ООО «Молинари»	Договор № 696 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г. Договор №779 от 03.11.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г.	Изготовление кондитерских изделий. Разработка производственной рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства	соответствует
4	ООО «Флагман»	Договор № 695 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г.	Изготовление кондитерских изделий. Разработка производственной рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства. Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.	соответствует
5	ООО «Форум 11»	Договор №776 от 03.11.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г.	Изготовление кондитерских изделий. Разработка производственной рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства	соответствует
6	ООО «Парк кафе Менеджмент»	Договор №778 от 03.11.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г.	Изготовление кондитерских изделий. Разработка производственной рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов ка-	соответствует

			рамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства	
7	ИП Марков кафе «Кукуруза»	Договор №780 от 03.11.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г.	<p>Планирование работы структурного подразделения;</p> <p>оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации;</p> <p>принятия управленческих решений.</p> <p>Изготовление кондитерских изделий.</p> <p>Разработка производственной рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства</p>	соответствует
8	ЗАО кафе «Глория»	Договор № 710 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г	<p>Планирование работы структурного подразделения;</p> <p>оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации;</p> <p>принятия управленческих решений.</p> <p>Изготовление кондитерских изделий</p> <p>Разработка производственной рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства</p>	соответствует
9	ЗАО «Хлебозавод №3» г. Ставрополь	Договор №764 от 27.10.2014г. Срок действия с 27.10-30.06.2015г.	<p>Ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация подбора типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</p> <p>подбирать режим сушки с учетом ассор-</p>	соответствует

			тимента выпускаемой продукции и типа сушилки	
10	ОАЗОО «Премьер Парк»	Договор №755 от 13.10.2014г. Срок действия с 13.10-30.06.2015г.	Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений	соответствует
11	ООО «Абсолют»	Договор №755 от 13.10.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г	Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений	соответствует

Организация и содержание учебной и производственной практик обучающихся по заявленной для государственной аккредитации ППСЗ соответствует требованиям ФГОС СПО.

#### 23. Выполнение требований к кадровому обеспечению учебного процесса:

Количественный / качественный состав (чел. / %)	Всего	Штатные	Совместители	Высшее профессиональное образование	Ученая степень	Квалификационные категории	
						высшая	первая
1	2	3	4	5	6	7	8
17/100	17	17	-	17	1	13	-

#### Квалификационные характеристики

Соответствие требованиям ФГОС СПО	Базовое образование соответствует профилю преподаваемой дисциплины (чел. / %)	Опыт работы по профилю преподаваемой дисциплины (чел. / %)	Повышение квалификации (за последние 3 года)	Прохождение стажировки (за последние 3 года)
1	2	3	4	5
Да	17/100	17/100	17/100	9/53

Требование к кадровому обеспечению образовательного процесса в соответствии с ФГОС СПО выполняется.

#### 24. Выполнение требований к обеспеченности образовательного процесса автоматизированными рабочими местами:

Наличие в образовательном учреждении подключения к сети INTERNET	да
Количество локальных сетей, имеющихся в образовательном учреждении	3
Количество терминалов, с которых имеется доступ к сети INTERNET	75
Электронные базы данных и знаний по профилю образовательных программ	нет
Общее количество единиц вычислительной техники	75
Из них с процессорами Pentium – IV и выше	75
Количество компьютерных классов, оборудованных мультимедиа проекторами	5

Наличие лицензионного программного обеспечения	да
--	----

Требование ФГОС СПО к обеспеченности образовательного процесса автоматизированными рабочими местами выполняется.

#### 24.1. Общая характеристика материально-технической базы

№ п/п	Фактический адрес зданий и отдельно расположенных помещений	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)	Наименование организации собственника, арендодателя	Общая площадь
1	2	3	4	5
1.	ул. Ленина, 73;	оперативное управление	-	5261
2.	ул. Морозова/Артема, 3/4	оперативное управление	-	2004
3.	Ул. Комсомольская,60	оперативное управление	-	4229
Всего:			<b>11494</b>	
на единицу приведенного контингента:			11494:1104=10,4	
В т.ч. учебная (всего):			<b>6789</b>	
на единицу приведенного контингента:			6789:1104=6,1	

#### 24.2. Перечень лабораторий, мастерских

№ п/п	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, установленный соответствующим ФГОС СПО	Кабинет, лаборатория, мастерская, другое помещение (фактически имеющееся)	Дисциплины, МДК, учебная практика, которые проводятся в данном учебном помещении	Соответствует ФГОС СПО/ не соответствует ФГОС СПО
1	2	3	4	5
1.	социально-экономических дисциплин	Общественных дисциплин	Основы философии, история, Правовое обеспечение профессиональной деятельности; Основы экономики, менеджмента и маркетинга; Управление структурным подразделением организации	соответствует
2.	Иностранного языка	Иностранного языка	Иностранный язык	соответствует
3.	информационных технологий в профессиональной деятельности	Информатики, информационных технологий	Информационные технологии в профессиональной деятельности	соответствует
4.	экологических основ природопользования	Естественно-научных дисциплин	Химия; Экологические основы природопользования; Техническая механика; Электротехника и электронная техника; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	соответствует
5.	инженерной графики	Общепрофессиональных дисциплин	Метрология и стандартизация	соответствует
6.	технической механики	Общественных дисциплин	Основы философии, история, Правовое обеспечение профессиональной деятельности	соответствует
7.	безопасности жизнедеятель-	ОБЖ, БЖ	Безопасность жизнеде-	соответствует

	ности и охраны труда		тельности	
8.	Технологии изготовления хлебобулочных изделий	Технологии кондитерского производства	Технология хранения и подготовки сырья; Технология производства макаронных изделий; Инновационные технологии в хлебопечении; Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве; Технология хлебобулочного производства; Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	соответствует
9.	Технологии кондитерского производства	Технологии кондитерского производства	Технология хранения и подготовки сырья; Технология производства макаронных изделий; Инновационные технологии в хлебопечении; Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве; Технология хлебобулочного производства; Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий; Технология производства сахаристых кондитерских изделий; Технология производства мучных кондитерских изделий; Технология кондитерского производства	соответствует
10.	Технологического оборудования хлебопекарного производства	Технологического оборудования пищевого производства	Технология хранения и подготовки сырья; Автоматизация технологических процессов	соответствует
<b>Лаборатории:</b>				
11.	Химии	Естественно-научных дисциплин	Химия; Экологические основы природопользования; Техническая механика; Электротехника и электронная техника; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Соответствует
12.	Метрологии и стандартизации	Учебно-производственный цех	Технология хранения и подготовки сырья; Технология производства макаронных изделий; Инновационные технологии в хлебопечении; Использование нетрадиционных видов	соответствует

			сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве; Технология хлебобулочного производства; Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий; метрология и стандартизация	
13.	Микробиологии, санитарии и гигиены	Естественно-научных дисциплин	Химия; Экологические основы природопользования; Техническая механика; Электротехника и электронная техника; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	соответствует
14.	Электротехники и электроники	Естественно-научных дисциплин	Химия; Экологические основы природопользования; Техническая механика; Электротехника и электронная техника; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	соответствует
15.	Кухня-лаборатория	Кухня-лаборатория	Технология производства сахаристых кондитерских изделий; Технология производства мучных кондитерских изделий; Технология кондитерского производства	соответствует
16.	Учебно-производственная лаборатория	Учебно-производственный цех	Технология хранения и подготовки сырья; Технология производства макаронных изделий; Инновационные технологии в хлебопечении; Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве; Технология хлебобулочного производства; Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
<b>Спортивный комплекс:</b>				
17.	Спортивный зал	Спортзал	Физическая культура	соответствует
18.	Гимнастический зал	Гимнастический зал	Физическая культура	соответствует
19.	Открытая спортивная площадка	Открытая спортивная площадка	Физическая культура	соответствует
20.	Место для стрельбы	Лазерный тир	ОБЖ, БЖ	соответствует
<b>Залы:</b>				
21.	Библиотека	Библиотека		соответствует
22.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет	Читальный зал с выходом в сеть Интернет		соответствует



23.	Актовый зал	Актовый зал		соответствует
-----	-------------	-------------	--	---------------

Имеющаяся материально-техническая база обеспечивает реализацию общепрофессионального и профессионального циклов по аккредитуемой ППСЗ.

#### 24.3. Социально-бытовое обеспечение обучающихся:

Наименование	Наличие	Количество	Кв. м.
1	2	3	4
Наличие помещений для медицинского обслуживания	да	2	32
Наличие помещений для организации питания	да	1	125
Наличие помещений для проживания обучающихся (общежития)	да	1	4229
Наличие спортивного зала	да	2	845
Наличие библиотеки	да	1	120
Наличие читального зала	да	1	40
Наличие актового зала	да	1	350

Требования к материально-технической базе, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО выполняются.

#### 25. Сведения о сформированности в образовательной организации социокультурной среды:

№ п/п	Параметр	Описание фактического положения дел
1	2	3
1.	Наличие в ОО положения о самоуправлении обучающихся и (или) других общественных организациях	Положение о студенческом совете (утв. 22.04.2013г.) Положение о студенческом совете общежития (приказ от 01.06.14г. № 90-о\д)
2.	Наличие в ОО материалов, подтверждающих фактическую деятельность самоуправления обучающихся и (или) других общественных организаций, а также реализацию мероприятий, обеспечивающих развитие общих компетенций студентов	Деятельность самоуправления обучающихся подтверждается наличием планов работы, протоколами заседаний, анализом деятельности колледжа за 2013\14 уч.г. (раздел воспитательная работа). <i>Перечень мероприятий, обеспечивающих развитие общих компетенций студентов:</i> - Педагогический коллектив использует различные направления воспитательной деятельности, которые проходят в форме творческих отчетов, диспутов, литературно-музыкальных композиций, устных журналов, ток-шоу, семинаров-тренингов, викторин, конкурсов, праздников, агитбригад, презентаций профильной направленности; - организованы встречи обучающихся с руководителями края, города, работники молодежных организаций; - проводятся тренинги по «Тактики построения карьеры»; - действует ежегодный семинар «Технология написания резюме»; - проводятся экскурсии на профильные предприятия; - проводится анализ профессиональных намерений выпускников; - в 2013\14 уч.г. проведены студенческие научно-практические конференции по темам: для обучающихся 3-5 курсов «Молодой предприниматель – опора Ставрополя», для 1-2 курсов «Наука 3-го тысячелетия – взгляд в будущее...»; - работает студенческий сервисный отряд, волонтерский отряд; - обучающиеся участвуют в конкурсах, олимпиадах профессионального мастерства различного уровня.

3.	Наличие документов, подтверждающих организацию деятельности спортивных, творческих клубов, секций, объединений и т.п.	<p>Перечень спортивных секций: баскетбол, футбол, настольный теннис, волейбол, гиревой спорт, общая физическая подготовка (приказ «О назначении тренеров-преподавателей» от 02.10.14г. № 154а-о\д).</p> <p>Положение о работе спортивной секции (приказ от 01.09.14г. № 128-о\д).</p> <p>График работы спортивных секций на 2014\15 уч.г.</p> <p>Журналы занятий</p> <p>Перечень кружков: «Юный кондитер», «Коммерсант», театр моды «Авангард», СТЭМ, Телестудия «Эхо», «Общение», вокальная студия «Каскад», ансамбль современного танца, ансамбль современного танца «Флешмоп».</p> <p>Имеются штатные педагоги дополнительного образования – 3 чел. и внутренние совместители (преподаватели профессиональных дисциплин)</p> <p>Перечень клубов: «Патриот» - руководитель педагог-организатор ОБЖ</p> <p>Кружки и клуб работают в соответствии с планами работы и циклограммами.</p>
----	---	---

Условия для воспитания и развития личности обучающихся, достижения ими результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций созданы.

#### **IV. Выполнение требований к учебно-методическому обеспечению по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ**

26. Обеспеченность всех видов занятий по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям учебного плана учебно-методической документацией:

№ п/п	Название учебно-методической документации (за исключением рабочих программ и методического обеспечения внеаудиторной работы)	Учебный год, в котором подготовлен	Назначение, область применения	Автор (авторы) материалов (разработки)
1	2	3	4	5
1	Методические рекомендации к практическим занятиям (семинарам)	2012\13	В помощь студентам (теоретический материал, вопросы к семинарским занятиям, алгоритм выполнения практических работ)	Храновская В.С. Джумакаева Ф.А. Аносова Н.Ю.
2	Методические рекомендации к лабораторным работам	2012\13	В помощь студентам (алгоритм выполнения лабораторных работ)	Джумакаева Ф.А. Аносова Н.Ю.
3	Фонд оценочных средств	2012\13 2013\14	Проведение промежуточной аттестации обучающихся	Сосновец С.Г. Шляхто Л.А. Пикулина Н.В. Кривеженко Е.С. Храновская В.С. Джумакаева Ф.А. Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н. Симатина Е.В. Горбачева А.А.
4	Методические рекомендации к выполнению ВКР	2014	В помощь студентам (алгоритм выполнения ВКР, технические тре-	Храновская В.С. Джумакаева Ф.А. Аносова Н.Ю.

			бования)	
5	Методические указания по прохождению учебной и производственной практик	2012-2014	В помощь студентам (задания, структура, алгоритм составления отчета)	Храновская В.С. Джумакаева Ф.А. Горбачева А.А.
6	Методические рекомендации к выполнению курсовых работ: МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	2013	В помощь студентам (алгоритм выполнения курсовой работа, технические требования)	Джумакаева Ф.А.
7	Методические рекомендации к выполнению курсовых работ: МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации	2013	В помощь студентам (алгоритм выполнения курсовой работа, технические требования)	Носова Е.А.
8	Методические указания по прохождению преддипломной практики	2014	В помощь студентам (задания, структура, алгоритм составления отчета)	Храновская В.С. Джумакаева Ф.А. Горбачева А.А.

27. Методическое обеспечение внеаудиторной самостоятельной работы с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение

№ п/п	Название методического материала	Учебный год, в котором подготовлен	Назначение, область применения	Автор (авторы) материалов (разработки)
1	2	3	4	5
1	Методические рекомендации к выполнению рефератов, презентаций	2012\13	В помощь обучающимся	Зубарева Е.В.
2	Фонд оценочных средств	2012\13 2013\14	Проведение промежуточной аттестации обучающихся	. Сосновец С.Г. Шляхто Л.А. Пикулина Н.В. Кривеженко Е.С. Храновская В.С. Джумакаева Ф.А. Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н. Симатина Е.В. Горбачева А.А.
3	Методические рекомендации к выполнению курсовых работ: МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	2013	В помощь студентам (алгоритм выполнения курсовой работа, технические требования)	Джумакаева Ф.А.
4	Методические рекомендации к выполнению курсовых работ: МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации	2013	В помощь студентам (алгоритм выполнения курсовой работа, технические требования)	Носова Е.А.
5	Методические рекомендации к выполнению ВКР	2014	В помощь студентам (алгоритм выполнения ВКР, технические требования)	Храновская В.С. Джумакаева Ф.А. Аносова Н.Ю.
6	Методические указания по прохождению преддипломной практики	2014	В помощь студентам (задания, структура, алгоритм составле-	Храновская В.С. Джумакаева Ф.А. Горбачева А.А.

			ния отчета)	
7	Методические указания по прохождению учебной и производственной практик	2012-2014	В помощь студентам (задания, структура, алгоритм составления отчета)	Храновская В.С. Джумакаева Ф.А. Горбачева А.А.

По аккредитуемой ППСЗ имеется документально оформленная учебно-методическая документация.

28. Выполнение требований к обеспечению доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам:

№	Наименование	Количество наименований /экз.	В том числе, не старше 5 лет (наим. /экз.)	Обеспеченность на 1 обучающегося (количество наименований)
1	Учебные печатные и/или электронные издания по каждой дисциплине профессионального учебного цикла	9/160	1. Михеев Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности М. 2010./25 2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности М. 2010/25 3. Иванова Н.В. Экономика и бухгалтер , 2009/10 4. Мурахтанова Н.М. Маркетинг, 2011./10 5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, 2010/10 6. Пястолов С.М. Экономическая теория /5 7. Михайлова Л.А. Безопасность жизнедеятельности – М. 2010/25 8. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности – М. 2010/25 9. Сапронов Н.Г. Безопасность жизнедеятельности – М. 2010/25	0,1/1,7
2.	Учебно-методические печатные и/или электронные издания по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий)	8/63	1. Иванова Н.В. Экономика и бухгалтер , 2009/10 2. Мурахтанова Н.М. Марке-	0,1/0,7

			тинг,2011./10 3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий,2010/10 4. Пястолов С.М. Экономическая теория /5 5. Л.С. Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология производства мучных кондитерских изделий (2011)/6 6. Л.З.Шильман Технологические процессы предприятий питания (2011)/10 7. 11. Л.З.Шильман Технологические процессы предприятий питания (2011)/10 8. М.П. Могильный Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства продуктов (2011)/2	
3.	Официальные, справочно-библиографические и периодические издания	1	1/ 1(Общественное питание)	0,01
4.	Предоставление возможности оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями	нет		
5.	Предоставление доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет, к электронно-библиотечным системам, сформированным на основании прямых договоров с правообладателями	нет		

Имеется библиотечный фонд для обеспечения реализации аккредитуемой ППССЗ. Обучающимся не обеспечена возможность доступа к информационным ресурсам сети Интернет. Планируется заключение договорных отношений ЭБС IPRbooks с 01.01.15г.

#### **V. Выполнение требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

29. Сведения о наличии в образовательной организации локальных нормативных

актов, регламентирующих порядок осуществления текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся:

1) вид акта: Положение

название акта: Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

дата принятия акта: 01.09.2014г.

кем утвержден: приказом директора (Приказ № 128-о\д от 01.09.2014г.)

30. Доля обучающихся, освоивших обязательные дисциплины базовой части цикла ФГОС СПО (*при внутреннем контроле успеваемости, оценке качества обучения*):

Циклы, дисциплины, МДК	Курс	Число опрошенных	Сдали (чел.)			Получили неудовлетворительную оценку (чел.)	Средний балл	Абсолютная успеваемость, %	Качественная успеваемость, %	
			всего	в том числе						
				на «5»	на «4»					на «3»
<b>Учебные дисциплины</b>										
Химия	3	18	18	-	6	12	-	3,3	100	33,3
<b>Профессиональные модули</b>										
МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья	2	23	23	6	10	7	-	3,9	100	69,6
МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	3	24	24	4	9	11	-	3,7	100	54,2
МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	4	20	20	-	13	7	-	3,7	100	65,0
МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий	4	24	24	4	10	10	-	3,7	100	58,3
МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий	4	20	20	2	12	6	-	3,8	100	70,0
МДК.07.01 Инновационные технологии в хлебопечении	4	20	20	5	7	8	-	3,8	100	60,0
МДК08.01 Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве	4	20	20	3	13	4	-	3,5	100	80,0

Доля обучающихся, освоивших предусмотренные учебным планом дисциплины ППССЗ 100 %.

31. Сведения об организации государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование параметра	Подтверждающие документы
1	2	3
1.	Наличие документов о создании и утверждении государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по ППССЗ	Приказ «Об организации и проведении государственной итоговой аттестации выпускников 2014г.»

№ п/п	Наименование параметра	Подтверждающие документы
		от 04.06.14г. №91-о\д График проведения ГИА, утв. 22.05.14г.
2.	Наличие документа, подтверждающего утверждение по представлению образовательной организации председателя ГЭК органом исполнительной власти, в ведении которого находится образовательная организация	Приказ МОиМП СК «Об утверждении председателей ГЭК по образовательным программам СПО, реализуемым в профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования в 1013/14 уч.г.» от 18.12.13г. № 1162-пр
3.	Наличие протоколов ГЭК	Да
4.	Виды аттестационных испытаний: - междисциплинарный экзамен по специальности – выпускная квалификационная работа	Да
5.	Наличие разработанной и утвержденной в соответствии с локальными нормативными актами программы ГИА	Да 2013\14 год утверждена 18.01.14г.
6.	Соответствие тематики выпускных квалификационных работ содержанию профессиональных модулей	-
7.	Наличие документов (инструкций, указаний и т.д.), устанавливающих требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы	Положение о проведении государственной итоговой аттестации выпускников (Приказ № 139-о\д от 11.12.2013 г.) Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (Приказ № 128-о\д от 01.09.14г.)
8.	Наличие документов о закреплении руководителей при выполнении выпускной квалификационной работы	-
9.	Соблюдение требований по допуску обучающихся к государственной итоговой аттестации	Приказ директора «О допуске обучающихся выпускных групп к прохождению ГИА» от 09.06.14г. № 36/уч

Оценка качества освоения обучающимися ППССЗ осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

32. Доля выпускников, получивших положительные оценки по результатам государственной итоговой аттестации (за последние 3 года):

Год	Всего обучающихся на начало учебного года	Количество допущенных к ГИА	Результаты ГИА				Доля выпускников, имеющих положительные оценки по результатам ГИА, %	Доля выпускников, получивших диплом «с отличием», %
			отлично	хорошо	удовл.	неудовл.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2012	-	-	-	-	-	-	-	-
2013	-	-	-	-	-	-	-	-
2014	22	19	2	4	13	-	31,6	5,3

Уровень подготовки выпускников (по результатам ГИА) соответствует требованиям ФГОС СПО.

33. Сведения о результативности образовательного процесса по подготовке обучающихся по ППССЗ к профессиональной деятельности:

№ п/п	Название конкурса	Сроки проведения	Документ об итогах конкурса (реквизиты, кем издан)	Ф.И.О. победителя, призера, лауреата конкурса, олимпиады	Номинация, в которой победил обучающийся
1	2	3	4	5	6
1	Межрегиональный фестиваль кулинарного искусства «Южное гостеприимство» г. Кисловодск	февраль 2012г.	Диплом степени 2 Диплом степени 3	Красноухова Е.Н. Копейкина Л.К.	Праздничный торт Картина из пищевых продуктов
2	Выставка кондитерских изделий ко Дню победы АРТ-класс	Май 2012г.	Ценный подарок за композицию	СКСТик	-
3	Праздник Хлеба на Юге России.3-й Кавказский кубок по хлебопечению. Всероссийская Гильдия пекарей	ноябрь 2012г.	Диплом участника	СКСТик	Производство хлебобулочных изделий
4	Международный фестиваль кулинарного искусства «Содружество» г. Кисловодск	Апрель 2013	Диплом степени 2	СКСТик	Художественные изделия из шоколада; Художественные изделия из марципана
5	Международный фестиваль кулинарного искусства «Содружество» г. Кисловодск	Апрель 2013	Диплом участника	СКСТик	Индивидуальные соревнования «Кондитерское дело» - Оригинальные решения в оформлении десертов
6	Первый национальный чемпионат Worldskills Rbssia	Апрель 2013	Диплом участника	Остапенко Наталья	«Кондитер»

Результаты образовательного процесса по подготовке обучающихся к профессиональной деятельности подтверждаются достижениями в конкурсах профессионального мастерства (олимпиадах).

34. Сведения об обеспечении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся по ППССЗ потребностям рынка труда:

2011/2012 уч. год			2012/2013уч. год			2013/2014уч. год		
Число выпускников	Число трудоустроенных по полученной специальности	Доля, %	Число выпускников	Число трудоустроенных по полученной специальности	Доля, %	Число выпускников	Число трудоустроенных по полученной специальности	Доля, %
1	2	3	4	5	6	7	8	9
-	-	-	-	-	-	19	9	47,4

Содержание и качество подготовки обучающихся по ППССЗ соответствуют потребностям рынка труда.



**ВЫВОД:**

Содержание и качество подготовки обучающихся в образовательной организации по заявленной для государственной аккредитации основной образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена по специальности **260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** соответствуют федеральному государственному образовательному стандарту.

Дата заполнения « 15 » 11 20 14 г.

\_\_\_\_\_  
директор

(наименование должности руководителя)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
Н.П. Деньгина

(фамилия, имя и (при наличии)  
отчество руководителя )