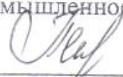


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)
Техникум пищевой промышленности

СОГЛАСОВАНО

Директор техникума пищевой
промышленности

 Пелевина Л.Ф.

«30» 08 2014 год



Проректор по УМР

Егорова И.И.

2014 год

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность: 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Квалификация - техник-технолог

форма подготовки - очная/заочная

Санкт-Петербург
2014 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373

Организация-разработчик: Техникум пищевой промышленности федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (ТПП ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

Разработчик ППССЗ:

Председатель цикловой комиссии спец. дисциплин специальности 19.02.03 Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий, Токарева Н.И.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии спец. дисциплин специальности 19.02.03 Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий, протокол № 1 от «28» августа 2014 г.

Рекомендована

педагогическим советом ТПП ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

Протокол №1 от «29» августа 2014г.

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, реализуемая в Техникуме пищевой промышленности федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (далее-Техникум) на базе основного общего и среднего общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Техникумом самостоятельно с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

ППССЗ осваивается обучающимися в различных формах: очной, заочной.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебного плана, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной практики, производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон об образовании);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 № 1580);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373.
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» от 18.04.2013 г. № 292 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 21.08.2013 № 977, от 20.01.2015 № 17, от 26.05.2015 № 524);
- Устав ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет».

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий выпускник будет профессионально готов к деятельности по:

- Организации приемки, хранения и подготовки сырья к переработке.
- Организации производства хлеба и хлебобулочных изделий.

- Организации производства кондитерских изделий.
- Организации производства макаронных изделий.
- Организации работы структурного подразделения.
- Выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих организации работы структурного подразделения;

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообществ;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Нормативные сроки освоения ОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

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

Срок освоения ППССЗ базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Нормативный срок освоения ППССЗ при подготовке по очной форме на базе среднего общего образования получения образования составляет 147 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель
Теоретическое обучение	84
Учебная практика	6

Производственная практика (по профилю специальности)	19
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	23
Итого:	147

Нормативный срок освоения ППССЗ при подготовке по очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель
Теоретическое обучение	123
Учебная практика	6
Производственная практика (по профилю специальности)	19
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
Итого:	199

1.3.4. Особенности ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

Для обеспечения качества образовательного процесса используются современные технологии и методики обучения: кейс метод, метод проектов, метод критического мышления, элементы модульного и дистанционного обучения, ИКТ, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций; а также имеется доступ к Интернет-ресурсам; применяются тестовые формы контроля.

1.3.5. Требования к абитуриенту

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий осуществляется на основе результатов освоения

поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий востребованы на хлебопекарных, макаронных, кондитерских предприятиях, предприятиях общественного питания, осуществляющих выпуск хлебобулочной продукции независимо от их организационно – правовых форм.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий подготовлен:

- к освоению образовательных программ высшего образования (далее – ОП ВО);
- к освоению ОП ВО в сокращенные сроки по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Основными пользователями ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий являются:

- преподаватели, сотрудники учебной части, сотрудники библиотеки техникума;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
- администрация техникума;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

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

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- Производство кондитерских изделий.
- Производство макаронных изделий.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

2.4.1. В области приемки, хранения и подготовки сырья к переработке:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;

- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

2.4.2. В области производства хлеба и хлебобулочных изделий:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

2.4.3. В области производства кондитерских изделий:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;

- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

2.4.3. В области производства макаронных изделий

- 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.

2.4.4. В области организации работы структурного подразделения

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;

- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

2.4.5. В области выполнения работ по профессии кондитер, формовщик теста:

- производить подготовку основного и дополнительного сырья к производству;
- производить подготовку полуфабрикатов для производства;
- производить отделочные полуфабрикаты;
- производить замес и разделку теста;
- производить выпечку изделий;
- производить обработку поверхностей заготовок и готовых изделий

Задачи профессиональной деятельности выпускника формируются для каждого вида профессиональной деятельности по данной специальности СПО на основе ФГОС СПО и дополняется с учетом потребностей заинтересованных работодателей.

3. Требования к результатам освоения ППСЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

3.1. Общие компетенции

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

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции техника – технолога

Выпускник должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.	ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.
	ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.
	ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
	ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
Производство хлеба и хлебобулочных изделий.	ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
Производство кондитерских изделий.	ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
	ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
	ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства

		мучных кондитерских изделий.
	ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
Производство макаронных изделий.	ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
	ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
	ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
Организация работы структурного подразделения.	ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	ПК 6.1.	Организовывать и производить приемку сырья.
	ПК 6.2.	Контролировать качество поступившего сырья.
	ПК 6.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
	ПК 6.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
	ПК 6.5.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 6.6.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
	ПК 6.7.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

3.3. Результаты освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью ППССЗ определяются приобретенными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности (*таблица*).

Код компет енции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Знать: сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Уметь: проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Знать: типовые методы и способы выполнения профессиональных задач. Уметь: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Знать: алгоритм принятия управленческих решений. Уметь: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Знать: информационные технологии, необходимые для эффективного выполнения профессиональных задач. Уметь: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно коммуникационные технологии	Знать: информационно - коммуникационные технологии. Уметь: использовать информационно -коммуникационные

	в профессиональной деятельности.	технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Знать: этику деловых отношений в коллективе. Уметь: работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Знать: должностные инструкции персонала предприятий питания. Уметь: брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Знать: задачи профессионального и личностного развития. Уметь: определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Знать: технологии в профессиональной деятельности. Уметь: ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Профессиональные компетенции		
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.	иметь практический опыт: приемки сырья; контроля качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке; уметь: проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

		использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.	<p>иметь практический опыт: контроля качества поступившего сырья;</p> <p>уметь: проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>знать: основные органолептические и физико-химические показатели качества; правила приемки, хранения и отпуска сырья; правила эксплуатации основных видов оборудования; особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; основные принципы и правила взаимозаменяемости;</p>
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.	<p>иметь практический опыт: подготовки сырья к дальнейшей переработке;</p> <p>уметь: проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного эксплуатировать основные виды оборудования; оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p>

		<p>знать: виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; правила подготовки сырья к производству; способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; производственное значение замены одного сырья другим;</p>
ПК 1.4	<p>Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p>	<p>иметь практический опыт: подготовки сырья к дальнейшей переработке;</p> <p>уметь: подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p> <p>знать: основные принципы и правила взаимозаменяемости; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>
<p>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</p>		
ПК 2.1.	<p>Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>иметь практический опыт: контроля качества сырья;</p> <p>уметь: определять качество сырья органолептически и аппаратно; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p> <p>знать: требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции; органолептические и физико-химические показатели качества</p>

		сырья и готовой продукции; основные методы органолептических и физико- химических испытаний;
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	иметь практический опыт: ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; уметь: рассчитывать производственные рецептуры; определять расход сырья; рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; знать: 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";
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	иметь практический опыт: эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; уметь: рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;

		<p>рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</p> <p>подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</p> <p>эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;</p> <p>способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;</p> <p>методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> <p>правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>понятие "унифицированные рецептуры";</p> <p>назначение, сущность и режимы операций разделки;</p> <p>требования к соблюдению массы штучных изделий;</p> <p>сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;</p>
--	--	---

		<p>режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; виды технологических потерь и затрат на производстве; нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения; причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие "выход хлеба"; способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, булочных, сдобных изделий; способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;</p>
ПК 2.4	<p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<p>иметь практический опыт: эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; уметь: рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; знать: правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; требования к соблюдению массы штучных изделий; сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке; виды, назначение и принцип действия основного</p>

		технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства; правила безопасной эксплуатации оборудования;
Производство кондитерских изделий.		
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	<p>иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;</p> <p>уметь: проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья ;</p> <p>знать: виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий; состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; органолептические и физико-химические показатели качества сырья кондитерской продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</p>
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	<p>иметь практический опыт: ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</p> <p>уметь: проводить анализ качества готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества готовой продукции; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</p>

		<p>рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</p> <p>рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</p> <p>знать:</p> <p>виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;</p> <p>состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;</p> <p>органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;</p> <p>основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</p> <p>классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);</p> <p>технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);</p> <p>способы формования конфетных масс и ириса;</p> <p>требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых</p>
--	--	--

		кондитерских изделий;
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	<p>иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p> <p>уметь: проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий; рассчитывать производительность печей; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</p> <p>знать: органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; классификацию и ассортимент</p>

		<p>мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);</p> <p>технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);</p> <p>требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды дефектов продукции и меры по их устранению;</p> <p>виды брака и меры по его предупреждению и устранению;</p>
ПК 3.4.	<p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p> <p>уметь:</p> <p>рассчитывать производительность печей;</p> <p>эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <p>проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</p> <p>знать:</p> <p>виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;</p> <p>правила эксплуатации и технического обслуживания</p>

		основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий
Производство макаронных изделий		
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; уметь: проводить анализ качества сырья; 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; знать: требования действующих стандартов к качеству сырья; органолептические и физико-химические показатели качества сырья; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	иметь практический опыт: ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства

		<p>различных видов макаронных изделий;</p> <p>уметь: проводить анализ качества готовой продукции; 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;</p> <p>знать: требования действующих стандартов к качеству готовой макаронной продукции; органолептические и физико-химические показатели качества готовой макаронной продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; технологию и организацию производства макаронных изделий; типы замеса макаронного теста; технологию замеса и прессования теста; характеристики и назначение вакуумированного теста; технологические требования к матрицам; стадии разделки и их назначение; причины дефектов сырых изделий</p>
--	--	--

		<p>при разделке и способы их устранения;</p> <p>режимы сушки коротких и длинных изделий;</p> <p>изменение свойств макаронных изделий при сушке;</p> <p>назначение стабилизации изделий;</p> <p>требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;</p> <p>методы упаковки макаронных изделий;</p> <p>режимы хранения изделий;</p> <p>нормирование расхода сырья;</p> <p>способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;</p> <p>причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;</p>
ПК 4.3.	<p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</p> <p>уметь:</p> <p>подбирать вид матрицы для заданных условий;</p> <p>проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</p> <p>эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</p> <p>соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;</p> <p>знать:</p> <p>характеристики и назначение вакуумированного теста;</p>

		<p>технологические требования к матрицам;</p> <p>стадии разделки и их назначение;</p> <p>назначение стабилизации изделий;</p> <p>требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;</p> <p>методы упаковки макаронных изделий;</p> <p>виды и состав линий для производства макаронных изделий;</p> <p>устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;</p> <p>конструкции матриц и правила их эксплуатации;</p> <p>классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;</p> <p>принципы работы упаковочного оборудования;</p> <p>правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</p> <p>правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий</p>
Организации работы структурного подразделения		
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>планирования работы структурного подразделения;</p> <p>уметь:</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>знать:</p> <p>методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p>
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</p> <p>уметь:</p> <p>вести табель учета рабочего</p>

		<p>времени работников; рассчитывать заработную плату; знать: структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей;</p>
ПК 5.3	<p>Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>иметь практический опыт: принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовать работу коллектива исполнителей; знать: методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени; основные приемы организации работы исполнителей;</p>
ПК 5.4	<p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовать работу коллектива исполнителей; операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p>

		методики расчета экономических показателей;
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<p>иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;</p> <p>уметь: оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>знать: методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения</p>
Выполнение работ по профессии лаборант химического анализа		
ПК 6.1.	Организовывать и производить приемку сырья.	<p>иметь практический опыт: приемки сырья; контроля качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке;</p> <p>уметь: проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</p>
ПК 6.2.	Контролировать качество поступившего сырья.	иметь практический опыт: контроля качества поступившего сырья;

		<p>уметь: проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>знать: основные органолептические и физико-химические показатели качества; правила приемки, хранения и отпуска сырья; правила эксплуатации основных видов оборудования; особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; основные принципы и правила взаимозаменяемости;</p>
ПК 6.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.	<p>иметь практический опыт: подготовки сырья к дальнейшей переработке;</p> <p>уметь: проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;</p> <p>знать: правила подготовки сырья к производству; способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; производственное значение замены одного сырья другим;</p>
ПК 6.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	<p>иметь практический опыт: подготовки сырья к дальнейшей переработке;</p> <p>уметь: подбирать сырье для правильной замены;</p>

		<p>рассчитывать необходимое количество заменителя;</p> <p>соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p> <p>знать:</p> <p>основные принципы и правила взаимозаменяемости;</p> <p>правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>
ПК 6.5.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>контроля качества сырья;</p> <p>уметь:</p> <p>определять качество сырья органолептически и аппаратно;</p> <p>знать:</p> <p>требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;</p> <p>органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</p> <p>основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</p>
ПК 6.6.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	<p>иметь практический опыт:</p> <p>контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;</p> <p>уметь:</p> <p>проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</p> <p>определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья ;</p> <p>знать:</p> <p>виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;</p> <p>состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;</p> <p>органолептические и физико-химические показатели качества сырья кондитерской продукции;</p> <p>основные методы</p>

		органолептических и физико-химических испытаний;
ПК 6.7.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	<p>иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;</p> <p>уметь: проводить анализ качества сырья; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</p> <p>знать: требования действующих стандартов к качеству сырья; органолептические и физико-химические показатели качества сырья; основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</p>
Выполнение работ по профессии кондитер		
ПК 6.7	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	<p>иметь практический опыт: ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p> <p>уметь: рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</p> <p>знать: классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель); требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских</p>

		изделий; виды дефектов продукции и меры по их устранению; виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
ПК 6.8	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	иметь практический опыт: эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; уметь: эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; знать: виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППСЗ 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППСЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.2. Учебный план 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Учебный план по специальности входит в структуру ППССЗ и является основным документом, регламентирующим организацию учебного процесса в Техникуме.

Учебный план по специальности разрабатывается Техникумом самостоятельно на основе ФГОС СПО, примерных учебных планов по специальности и примерных программ дисциплин, утверждаемых Министерством образования и науки Российской Федерации, утверждается Ректором ФГБОУ ВО «СПбГЭУ». Примерные программы дисциплин имеют рекомендательный характер.

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим - междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

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

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся по очной форме составляет 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год при заочной форме получения образования составляет 160 академических часов.

Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и лабораторные работы, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, докладов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет» и т.д.

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю ПМ 02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
 - математический и общий естественнонаучный – ЕН;
 - профессиональный – П;
- и разделов
- учебная практика – УП;
 - производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
 - производственная практика (преддипломная) – ПДП;
 - промежуточная аттестация – ПА;
 - государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ППССЗ по специальности по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30%) распределена в рамках установленных ФГОС СПО по специальности с учетом запросов работодателей, особенностей развития Северо-Западного региона и направлена на удовлетворение личностных наклонностей обучающихся в сфере профессиональных интересов. (Например, вариативная часть ППССЗ дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.)

Вариативная часть программы направлена на изучение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей, которые помогут студентам лучше освоить циклы основной профессиональной образовательной программы, составляет по плану - 261 час аудиторных занятий (максимальная нагрузка - 344 часа).

Состав дисциплин вариативной части: вариативная часть ОГСЭ.00 "Общий гуманитарный и социально-экономический цикл": П.В.01 "Русский язык и культура речи" - 55 часов (максимальная нагрузка - 80 часов), дисциплина П.В.02 "Основы социологии и политологии" - 54 часа (максимальная нагрузка - 68 часов); вариативная часть ЕН.00 "Математический и общий естественнонаучный цикл": П.В.03

"Информатика" - 59 часов (максимальная нагрузка -77 часов); вариативная часть ОП.00 "Общепрофессиональные дисциплины": ОП.В.04 "Процессы и аппараты" - 93 часа (максимальная нагрузка -119 часов).

В соответствии с пунктом № 7.1 федерального государственного образовательного стандарта увеличен объем часов, отведенных на изучение дисциплин компонентов ОГСЭ.00 "Общий гуманитарный и социально-экономический цикл" - на 3 часа (максимальная нагрузка 100 часов); ЕН.00 "Математический и общий естественнонаучный цикл" - на 106 часов (максимальная нагрузка - на 156 часов); ОП.00."Общепрофессиональные дисциплины" - на 228 часов (максимальная нагрузка - на 306 часов); ПМ.00."Профессиональные модули" - на 302 часа (максимальная нагрузка - на 444 часа). Исходя из вышеперечисленного часы вариативной части были уменьшены на 639 часов (по максимальной нагрузке - на 1006 часов).

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Математика», «Экологические основы природопользования», «Химия».

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов (МДК): «Сырье отрасли», «Оборудование приемки, хранения и подготовки сырья», «Организация работы лаборатории и методы контроля качества», «Контроль качества сырья», Технология хлебопекарного производства», «Оборудование хлебопекарного производства», «Поточно–механизированные линии для производства хлебных изделий», «Технохимический контроль хлебопекарного производства», «Технология производства сахаристых кондитерских изделий», «Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий», «Экономика предприятия», «Экономика специализации», «Управление персоналом с основами управленческой психологии», «Поточно–механизированные линии сахаристых кондитерских изделий», «Оборудование производства мучных кондитерских изделий», «Технохимический контроль производства мучных кондитерских изделий», «Технология, оборудование и технохимический контроль производства макаронных изделий». При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Дисциплина «Физическая культура» предусматривается еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки. Самостоятельная работа по дисциплине реализуется за счет спортивных секций по баскетболу, волейболу, настольному теннису и мини-футболу.

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели. Занятия спаренные, продолжительностью 1 час 30 минут.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Видами текущего контроля являются: контрольные работы, тестирование, рефераты, выполнение комплексных задач, собеседования, деловая и/или ролевая игра, кейс-задача, портфолио, проект, рабочая тетрадь и пр., используемые в учебном процессе.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов и комплексных экзаменов. По профессиональным модулям проводятся квалификационный экзамен, с целью проверки готовности студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности. Сессии предусматриваются 2 раза в год в конце семестров.

Для проверки сформированности компетенций используются различные формы: производственные задания, тесты, ситуационные задачи, практические и лабораторные работы, курсовые работы, портфолио, проектные задания.

Оценка итогов практики проводится с учетом результатов, подтверждаемых документами организаций. Практика завершается дифференцированным зачетом для обучающихся при освоении общих и профессиональных компетенций. Производственная практика проводится в известных крупных предприятиях пищевой промышленности г. Санкт Петербурга, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам (ВКР)

Тематика ВКР определяется основной профессиональной программой по специальности в соответствии с присваиваемой выпускникам квалификацией и разрабатывается с учётом запросов работодателей, рассматривается на заседании цикловой комиссии и утверждается приказом ректора.

К выполнению дипломной работы допускаются обучающиеся, полностью выполнившие учебный план по всем видам теоретического и производственного обучения. Каждому обучающемуся предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Обязательное требование –

соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тема ВКР может быть связана с программой производственной (профессиональной) преддипломной практики или стажировки.

Выполненная ВКР сдается на рецензию. Рецензентом является специалист предприятий пищевой промышленности (заведующий производством, начальник смены, главный технолог) или преподаватель высшего учебного заведения по соответствующей специальности.

Для студентов разработаны методические рекомендации по выполнению дипломной работы. ВКР должна быть представлена председателю цикловой комиссии за 7 дней до защиты.

К защите допускаются дипломные работы, отвечающие предъявленным требованиям. При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу работы;
- презентация дипломной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

Примерная тематика дипломных работ

1. Перспективы развития ассортимента диетических хлебобулочных изделий на предприятиях г.Санкт-Петербурга
2. Исследование хлебопекарных свойств муки из проросшего зерна
3. Исследование эффективности сырья, повышающего пищевую ценность хлебобулочных изделий
4. Пути предотвращения плесневения хлебобулочных изделий
5. Современные способы повышения микробиологической чистоты хлеба
6. Сравнительная характеристика способов приготовления теста для бараночных изделий
7. Пути улучшения качества хлебобулочных изделий из муки с короткорвущейся клейковиной
8. Пути предотвращения картофельной болезни хлебобулочных изделий из пшеничной муки
9. Мероприятия по предотвращению дефектов хлебобулочных изделий на стадиях технологического процесса.
10. Пути сохранения свежести хлебобулочных изделий
11. Проект реконструкции технологической линии по производству булочных изделий
12. Эффективность традиционных способов приготовления теста
13. Улучшение качества хлеба из муки, полученной из зерна морозобойного, свежееубранного, с примесью фузариозного

14. Разработка мероприятий по экономии хлебных ресурсов
15. Разработка мероприятий по сохранению свежести хлеба
16. Особенности приготовления теста на большой густой опаре
17. Улучшение качества хлеба из муки, полученной из зерна, поврежденного клопом-черепашкой
18. Совершенствование технологического процесса приготовления пшеничного теста при внедрении концентрированной молочно-кислой закваски
19. Совершенствование технологии производства бараночных изделий
20. Совершенствование технологии производства сухарных изделий
21. Целесообразность использования прогрессивных технологий приготовления хлебобулочных изделий
22. Пути повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий
23. Разработка мероприятий по предотвращению микробиологической порчи хлебобулочных изделий
24. Современные способы предотвращения картофельной болезни хлеба
25. Перспективы применения традиционных технологий приготовления теста
26. Особенности переработки муки из проросшего зерна
27. Особенности переработки муки из дефектного зерна
28. Целесообразность использования традиционных технологий приготовления хлебобулочных изделий
29. Эффективность использования улучшителей при производстве хлебобулочных изделий
30. Характеристика технологических потерь и затрат и пути их снижения

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников Государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

Проведение итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

-ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;

-позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников

-систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;

-расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;

-значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до одного академического часа. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии. Порядок защиты может быть следующим:

- доклад (не более 15 минут) студента - дипломника, в котором он излагает цель, задачи, объект, предмет, методы исследования; результаты и выводы; отмечает практическую значимость;
- ответы студента на вопросы - вопросы могут быть заданы не только членами комиссии, но и любым присутствующим на защите;
- чтение отзыва и рецензии руководителем выпускной квалификационной работы;
- мнение студента - дипломника по поводу замечаний, сделанных в отзыве и рецензии;
- обмен мнениями, в котором могут принять участие все лица (практические работники, преподаватели, студенты).

При определении итоговой оценки учитываются доклад выпускника, ответы на вопросы, отзыв руководителя, оценка рецензента.

Результаты защиты ВКР обсуждают на закрытом заседании и вносят решение большинством голосов. При равном числе голосов мнение председателя является решающим. Работа оценивается по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Ход заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируется итоговая оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Результаты Государственной аттестации объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ГИА.

Критерии оценки ВКР:

«Отлично» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по совершенствованию

нормативной базы, владеет современными методами исследования, а во время доклада использует наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. Дипломная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Хорошо» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знания опросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по совершенствованию нормативной базы во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Удовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер. Теоретическую часть. Базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Представлены необоснованные предложения. При её защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

«Неудовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в учебном пособии. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

Итоговая оценка ГЭК выводится по принципу учета оценок большинства членов ГЭК, а также руководителя и рецензента.

6. Фактическое ресурсное обеспечение ППСЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППСЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающимися преподавательской и научно-методической деятельностью.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Учебно-методическое обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий содержится в учебно-методических комплексах дисциплин (УМК), практики и государственной итоговой аттестации. ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечена необходимой учебной и дополнительной литературой в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий по всем циклам и разделам изучаемых дисциплин из фонда библиотеки Техникума.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет, из расчета 100 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Техникум располагает библиотекой с читальным залом и абонементом.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Техникум, реализующий ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом Техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализацию ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, обеспечивает наличие следующих кабинетов и лабораторий:

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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







Залы:

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

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям. В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение: MS Office 2003, Acrobat Reader 9, Консультант+, WinDjView, 1С:Библиотека Техникума, SunRav, eAuthor, SumatraPDF, PlanysPO 3.07.01, OpenOffice, ABBYY FineReader 6.0, Google Chrom, Mozilla FireFox, Opera, Comodo Internet Security, AVG, MS Office 2000, Qbasic, AutoCad, PhotoShop 7.0.

6.4. Условия реализации профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии кондитер, формовщик теста»

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

-  технологии изготовления хлебобулочных изделий;
-  технологического оборудования хлебопекарного производства;
-  технологии производства макарон;
-  технологического оборудования макаронного производства;
-  технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
-  технологического оборудования производства кондитерских

сахаристых изделий;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

учебная пекарня

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов: действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю; наглядные пособия; посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование Учебного кулинарного цеха и его рабочих мест: производственные столы; бытовые раковины; печи, тестомесильные машины, формующие машины; весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; посудомоечная машина; производственный инвентарь и инструменты; наплитная и столовая посуда; приборы; сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональным модулям: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модулей и специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макронных изделий. Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты: преподаватели общепрофессиональных и специальных дисциплин. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях пищевой промышленности не реже 1-го раза в 3 года.

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной практики предусматривается проведение квалификационного экзамена в виде выполнения производственного задания.

Квалификационный экзамен проводится после завершения изучения профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии кондитер, формовщик теста» в кабинете спец. дисциплин, оснащенном мультимедийным оборудованием.

К квалификационному экзамену допускаются обучающиеся успешно освоившие все элементы программы профессионального модуля: теоретическую часть модуля (МДК), учебную практику. При проведении

квалификационного экзамена, обучающимся разрешается пользоваться нормативно – технической документацией, справочниками и наглядными пособиями.

6.5.Базы практики

Основными базами практики обучающихся с которыми у Техникума оформлены договорные отношения являются:

- ✚ ОАО «КАРАВАЙ»
- ✚ ОАО «Хлебный завод «Арнаут»
- ✚ ООО «Фацер»
- ✚ ООО «Север-Метрополь»
- ✚ ООО «Производственная корпорация «Балтийский хлеб»»
- ✚ ООО «Аскания»
- ✚ ООО «Штолле»
- ✚ ООО «Кондитерская фабрика «Золушка»»
- ✚ ООО «Кофе-Хаус. Эспрессо и Капучино Бар»
- ✚ ООО «Марли»
- ✚ ООО «Фонтекс»
- ✚ ООО «Кондитерское производство «Татьяны Николаевой»
- ✚ ООО «Буше»
- ✚ ООО «ФудМаркет»
- ✚ ЗАО «Охтинское»
- ✚ ЗАО «Фирма Невская сушка»
- ✚ ООО «Пражские булочные»
- ✚ ООО «Группа компаний «Дарница»
- ✚ ООО «Кофе Сэт»

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

7.Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

Главной целью воспитательной работы в техникуме является формирование гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка обучающихся к профессиональной и общественной деятельности.

Приоритетными направлениями воспитательной работы с обучающимися техникума являются:

- Целенаправленное воспитательное воздействие на обучающихся через учебно-воспитательный процесс, привитие им ответственности, трудолюбия, исполнительности, стремления качественно освоить выбранную профессию.

- Выработка активной жизненной позиции, дисциплинированности, толерантности и культуры поведения обучающихся.
- Воспитательная работа по поддержанию дисциплины и соблюдению правил внутреннего распорядка в техникуме, профилактика правонарушений, асоциального поведения.
- Проведение целенаправленной профилактической работы по борьбе с проникновением в студенческую среду экстремизма, наркомании, алкогольной и табачной зависимости.
- Формирование навыков здорового образа жизни у обучающихся.
- Развитие студенческого самоуправления, вовлечение обучающихся в работу с целью самопознания и самореализации.
- Обеспечение социальной защиты обучающихся.
- Формирование творческого подхода, самосовершенствование в избранной профессии, приобщение обучающихся к традициям техникума.

Организация воспитательной деятельности в техникуме опирается на основные положения, регламентирующие работу:

- Должностная инструкция классного руководителя.
- Методическая база воспитательного процесса для цикловой комиссии классных руководителей.
- Положение о Студенческом Совете.
- Положение и план работы спортивных секций.
- Положение и план работы литературного клуба.
- План работы кружка «Хлебные затейники».

Классные руководители, согласно плану работы на учебный год, координируют текущую работу по организации и проведению мероприятий различного характера, активизируют меры по повышению социального статуса воспитания. В своей деятельности классные руководители используют разнообразные формы и методы работы: проведение организационных и тематических классных часов, «круглых столов», конференций, экскурсий и т.д.

Совместно с представителями Дома Молодежи организуются лекции и семинары по профилактике наркомании, табакокурения и алкогольной зависимости.

Значительное место в организации воспитательной работы отводится работе со Студенческим Советом – это помощь в организации и проведении мероприятий по плану техникума, проведение участие в районных и городских мероприятиях. Студенческий Актив техникума работает в тесном контакте со Студенческим Советом Университета. Планируется проведение совместных проектов.

В течение года проводятся встречи с сотрудниками правоохранительных органов с целью разъяснения административной и уголовной ответственности за правонарушения и преступления.

Мероприятия, проводимые в техникуме направлены на воспитание, социализацию и развитие личности обучающегося, создание условий для

активной жизненной позиции студента, для его гражданского самоопределения и самореализации, удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии, повышение творческого потенциала.

Традиционно в техникуме проводятся следующие мероприятия:

- Праздничная линейка, посвященная «Дню знаний».
- Ежегодный экологический фестиваль «Золотая осень».
- «Посвящение в студенты».
- «День рождения техникума».
- Ежегодный литературно - поэтический конкурс «Пушкинские чтения».
- «Мистер – ТПП».
- «Международный женский день».
- «День позитива».
- Участие в городском фестивале «Студенческая весна».
- Конкурсы чтецов.
- Мероприятие, посвященное Дню Победы.
- Весенний бал «Мисс ТПП».
- Масленица.
- Технолог золотые руки.
- Научно практические конференции.
- Выпускной вечер – торжественное вручение дипломов.
- Участие студентов в районном мероприятии «День призывника».

В техникуме организована работа спортивных секций по волейболу, баскетболу, дартсу, настольному теннису.

Пропаганда здорового образа жизни осуществляется путем привлечения молодежи к занятию спортом.

Традиционно проводятся осенний и весенний кроссы, организуются спортивные праздники, спартакиады, первенства техникума.

Обучающиеся техникума принимают участие в районных и городских спортивных мероприятиях.

Обучающиеся техникума участвуют во Всероссийских, районных и городских конкурсах профессионального мастерства.

По планам работы администрации Санкт-Петербурга Центрального района принимают участие в субботниках по благоустройству территории.

Проводимая работа по данным направлениям позволяет вовлечь в активную деятельность большее количество обучающихся, что позволяет формировать чувство ответственности и нравственности.

Все мероприятия техникума направлены на формирование интересов обучающихся, создание психологической позитивной атмосферы, что способствует сохранению контингента и обеспечить требуемое качество подготовки специалистов для предприятий и организаций различных форм собственности Санкт-Петербурга, Ленинградской области и Северо - Запада России.

8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

8.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий оценка качества освоения ППССЗ должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по ОП СПО от 16.08.2013 № 968;

Положение по организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы;

Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»;

Положение об экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю;

Положение по формированию фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и уровня сформированности компетенций обучающихся Техникума.

8.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ по специальности (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств включают: типовые задания, контрольные работы, задания для практических занятий, лабораторных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно, а для

государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются Техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Оценка качества подготовки студентов и освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам рабочего учебного плана. Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов позволяет оценить, в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей, качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.