

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Мичуринский филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования «Брянский государственный аграрный университет»

ППССЗ одобрена Ученым Советом ВУЗа  
Протокол № 10  
от 11 мая 2022 г.



 Н.М. Белоус

11 мая 2022 г.

## **ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**базовая подготовка**

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014 года, зарегистрирован Министерством юстиции России (рег. № 33402 от 1 августа 2014 г.)

**Квалификация Техник-технолог**

**Форма обучения очная**

**Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев**

Брянская область, 2022 г.

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

Организация-разработчик: Мичуринский филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет» (Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ).

Разработчики:

Панаскина Л.А. – заместитель директора по учебной работе;

Мамынова Н.С. - заместитель директора по практическому обучению и АХР;

Рамашина Н.В. – заведующая отделением;

Демченко Н.И. – председатель ЦМК профессиональных модулей.

Организация-разработчик:

ГУП Брянский хлебокомбинат № 1  
(наименование организации/предприятия)

*Зам. директора по производству Кашова С.П.*

Ф.И.О., должность, подпись



« 11 » *сентябрь* 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>Общие положения</b>	5
1.1.	Программа подготовки специалистов среднего звена	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ППСЗ	5
1.3.	Общая характеристика ППСЗ	6
	1.3.1. Цель (миссия) ППСЗ	6
	1.3.2. Срок освоения ППСЗ	7
	1.3.3. Трудоемкость ППСЗ	7
	1.3.4. Требования к абитуриенту	7
	1.3.5. Востребованность выпускников	7
	1.3.6. Возможности продолжения образования выпускника	7
	1.3.7. Основные пользователи ППСЗ	7
<b>2.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ППСЗ</b>	7
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности	7
2.2.	Результаты освоения ППСЗ	9
<b>3.</b>	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса</b>	16
3.1.	Учебный план	16
3.2.	Календарный учебный график	17
3.3.	Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей.	17
3.4.	Рабочие программы учебной и производственной практик	17
3.5.	Программа ГИА	18
<b>4.</b>	<b>Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена</b>	19
4.1.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации	19
<b>5.</b>	<b>Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена</b>	19
5.1.	Материально-техническое обеспечение учебного процесса.	19
5.2.	Кадровое обеспечение учебного процесса.	21
5.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.	21
5.4.	Организация прохождения студентами практики и базы практики	21
<b>6.</b>	<b>Характеристика среды, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников</b>	22

	6.1.	Воспитательная система как условие формирования личностных качеств будущего специалиста.	23
7.	<b>Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся</b>		26
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>			

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена СПО, реализуемая в Мичуринском филиале МФ ФГБОУ ВО Брянский ГАУ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную филиалом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, программа ГИА, фонды оценочных средств, методические материалы и другие компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

### 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273;
- Приказ Минобрнауки от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 373;
- Федеральный государственный образовательный стандарт ООО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413(с изменениями на 29 июня 2017 года);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной аттестации по образовательным программам СПО»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО Брянский ГАУ;
- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

### **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 направлению 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Целью разработки ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

#### **1.3.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы (базовой СПО) подготовки специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

#### **1.3.3. Трудоемкость ППССЗ по направлению 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Трудоемкость освоения студентом ППССЗ составляет: на базе основного общего образования - 5940 часов за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ППССЗ.

#### **1.3.4. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- об основном общем образовании или
- о среднем общем образовании или
- о начальном профессиональном образовании или
- о среднем профессиональном образовании.

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий осуществляется на конкурсной основе по заявлениям лиц в соответствии с аттестатами.

#### **1.3.5. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий востребованы на перерабатывающих предприятиях г. Брянска и Брянской области: ОАО «Бежицкий хлебокомбинат», ОАО «Каравай», ОАО «Хлебокомбинат № 1», гипермаркет «Линия», ОАО «Бежицкий пищекомбинат» и др

#### **1.3.6. Возможность продолжения образования выпускников**

ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является базовым элементом системы непрерывного профессионального образования «Среднее профессиональное образование - высшее профессиональное образование», реализуемой в ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий подготовлен к освоению ООП ВО в Брянском государственном аграрном университете.

### **1.3.7. Основные пользователи ППССЗ**

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, осуществляющие образовательный процесс по данной специальности;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- работодатели;
- абитуриенты и их родители.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **2.1. Характеристика профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника:

организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- 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.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Таблица 1

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
ВПД 1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.	ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья
	ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья
	ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
	ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ВПД 2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.	ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
	ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
	ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
	ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ВПД 3. Производство кондитерских изделий.	ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
	ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
	ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
	ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий
ВПД 4. Производство макаронных изделий.	ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
	ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
	ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
ВПД 5. Организация работы структурного подразделения.	ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
	ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ВПД 6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	ПК 6.1.	Подготавливать и дозировать сырье
	ПК 6.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
	ПК 6.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
	ПК 6.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста



должностям служащих		
------------------------	--	--

### Общие компетенции выпускника

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

Таблица 2

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 2.2. Результаты освоения ППСЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФГОС СОО\_устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

Таблица 3

Результаты освоения	Содержание
Личностные	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.

Метапредметные	Освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.
Предметные	Освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Результаты освоения ППСЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Код компетенции	Наименование компетенций	Результаты освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.
ОК 5.	Использовать информационно-	Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного

	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявлять постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья	<p><b>иметь практический опыт:</b> приемки сырья; контроля качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке;</p> <p><b>уметь:</b> 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;</p> <p><b>знать:</b> виды, химический состав и свойства сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья; основные органолептические и физико-химические показатели качества; правила приемки, хранения и отпуски сырья; правила эксплуатации основных видов оборудования; особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; правила подготовки сырья к производству; способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к</p>
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	

		производству; производственное значение замены одного сырья другим; основные принципы и правила взаимозаменяемости; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	<b>иметь практический опыт:</b> контроля качества сырья и готовой продукции; ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий. <b>уметь:</b> 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;
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	<b>знать:</b> 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, булочных, сдобных изделий; способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий; виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства	

		оборудования хлебопекарного производства; правила безопасной эксплуатации оборудования; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	<b>иметь практический опыт:</b> контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; <b>уметь:</b> 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;
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	<b>знать:</b> виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий; состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы); технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы); способы формования конфетных масс и ириса; требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий; 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 изделий; виды дефектов продукции и меры по их устранению; виды брака и меры по его
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	

		предупреждению и устранению; виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов; виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, 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.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	<b>иметь практический опыт:</b> 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; <b>уметь:</b> 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;
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	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; <b>знать:</b> требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; технологию и организацию производства макаронных изделий; типы замеса макаронного теста; технологию замеса и прессования теста; характеристики и назначение вакуумированного теста; технологические требования к матрицам; стадии разделки и их назначение; причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения; режимы сушки коротких и длинных изделий; изменение свойств макаронных изделий при сушке; назначение стабилизации изделий; требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий; методы упаковки
	Обеспечивать эксплуатацию	

ПК 4.3.	технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	макаронных изделий; режимы хранения изделий; нормирование расхода сырья; способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий; причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению; виды и состав линий для производства макаронных изделий; устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций; конструкции матриц и правила их эксплуатации; классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий; принципы работы упаковочного оборудования; правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	<p><b>иметь практический опыт:</b> планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;</p> <p><b>уметь:</b> 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;</p> <p><b>знать:</b> методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения</p>
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	
ПК 6.1.	Подготавливать и дозировать сырье	<p><b>иметь практический опыт:</b> хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста.</p>
ПК 6.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	<p><b>уметь:</b> пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными способами готовность теста в процессе созревания; эксплуатировать основные виды оборудования при приготовлении (замесе) теста;</p> <p><b>знать:</b> правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии и личной гигиены; требования безопасности при эксплуатации тестомесильных машин; санитарные требования, предъявляемые к тестоприготовительному отделению; инструкцию по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию;</p>
	Определять готовность опары,	

ПК 6.3.	закваски, теста при замесе и брожении	<p>характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных кондитерских изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании; технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.</p>
ПК 6.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста	

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

#### 3.1. Учебный план

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 373 и в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413.

В учебном плане приводится последовательность реализации ППССЗ.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям, учебной, производственной (по профилю специальности) практике;
- сроки прохождения и продолжительность производственной (преддипломной) практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям;



- формы государственной итоговой аттестации, их распределение по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательная подготовка;
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Учебный план, включая календарный учебный график, прилагается.

Электронная версия учебного плана опубликована на сайте университета.

### **3.2. 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. Календарный учебный график приведен в Приложении.

### **3.3. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей.**

Рабочие программы учебных предметов разработаны в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях цикловых методических комиссий и рекомендованы председателями ЦМК к использованию в учебном процессе, утверждены зам директора по учебной работе. Рабочие программы профессиональных модулей согласованы с работодателями.

### **3.4. Рабочие программы учебной и производственной практики**

Рабочие программы практик разрабатываются и утверждаются филиалом самостоятельно и являются составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Рабочие программы практик рассмотрены на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей, рекомендованы председателем ЦМК ОУ к использованию в учебном процессе, утверждены зам директора по ПО, согласованы с работодателями.

Программа учебной и производственной практики находится в структуре рабочей программы профессионального модуля в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

### **3.5. Программа ГИА**

Государственная итоговая аттестация включает выполнение ВКР и ее защиту. Выпускная квалификационная работа призвана способствовать систематизации и закреплению знаний обучающихся по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Порядок подготовки и проведения ГИА прописан в программе ГИА. Программа ГИА составляется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждается руководителем с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовая подготовка регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и ведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения; тематику, состав, объем и структуру заданий обучающимся, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является защита выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 6 недель.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

Программа ГИА прилагается.

Электронная версия программы ГИА опубликована на сайте университета.

## **4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **4.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации.**

Оценка качества освоения ППССЗ включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждому предмету, дисциплине, профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по каждому учебному предмету, дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

ФОС для промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК разрабатываются и утверждаются директором филиала, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются директором филиала после предварительного положительного заключения работодателя.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) во главе с председателем, утвержденным Минсельхозом России. Состав ГЭК утверждается приказом ректора Университета.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатывается и утверждается образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Фонды оценочных средств прилагаются.

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Ресурсное обеспечение ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

### **5.1. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.8  
Технология мяса и мясных продуктов:

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;

электротехники и электронной техники;

автоматизации технологических процессов;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены;

метрологии и стандартизации.

Учебная пекарня

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Мичуринский филиал Брянского ГАУ, реализующий ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий:

- выполнение обучающимся лабораторных и практических занятий;
- освоение обучающимся дисциплин, МДК, профессиональных модулей, учебной практики в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении и в организациях в зависимости от вида профессиональной деятельности. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Сведения о материально-техническом обеспечении представлены на сайте университета.

### **5.2. Кадровое обеспечение учебного процесса.**

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими работниками, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, модуля.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации ППССЗ профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года.

Сведения о фактическом кадровом обеспечении представлены на сайте университета.

### **5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.**

Все дисциплины, МДК, модули учебного плана обеспечены рабочими программами, а также учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам.

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Библиотечные фонды филиала обеспечиваются научными периодическими изданиями России и зарубежных стран.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду филиала и академии.

Мичуринский филиал БГАУ обеспечивает обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

- аудиториями, в которых преподаватели имеют возможность использовать электронные презентации лекционных курсов;

- компьютерными классами, в т.ч. классом открытого доступа в Интернет, которые используются в учебном процессе для проведения занятий по учебным предметам, дисциплинам, модулям, предполагающим использование новых информационных технологий: современные информационные технологии, практикум по современным информационным технологиям, а также для написания дипломных, курсовых работ студентами.

Филиал предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных, и информационным ресурсам сети интернет.

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 реализуемых дисциплин.

#### **5.4. Организация прохождения обучающимися практики и базы практик**

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

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ СПО, являются: учебная практика и производственная практика. Производственная практика включает в себя практику по профилю специальности и преддипломную практику.

Учебная практика и практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ СПО в соответствии с ФГОС СПО.

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

При реализации ППСЗ учебная практика и производственная практика проводятся филиалом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная и производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между филиалом и организациями, осуществляющей деятельность по профилю 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Обучающиеся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий проходят практику на предприятиях общественного питания г. Брянска и области. Базами практик являются: ГУП «Брянский хлебокомбинат № 1», ОАО «Бежицкий хлебокомбинат», ОАО «Пищекомбинат Бежицкий», ОАО «Фабрика-кухня», ОАО «Клетнянский хлебозавод», сеть ЗАО Корпорация ГРИНН г-т «Линия», ООО «Золотой Коляда», ООО «Дольче Вита» цех выпечки, ООО «РИТМ» Стародубский хлебокомбинат, ООО «Сельцовский хлеб», ООО «Возрождение» Почепский хлебозавод, ООО «Возрождение» Жуковский хлебозавод, и другие предприятия города и области.

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ФИЛИАЛА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

### **6.1. Воспитательная система как условие формирования личностных качеств будущего специалиста.**

В филиале созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Социокультурная среда филиала представляет собой часть университетской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями. Она представляет собой пространство, которое способно изменяться под воздействием субъектов, культивирующих и поддерживающих при этом определенные ценности, отношения, традиции, правила, нормы в различных сферах и формах жизнедеятельности студенческого коллектива.

Характеристиками социокультурной среды филиала, обеспечивающими развитие общих компетенций выпускников выступают: целостность учебно- воспитательного процесса, организация социально-воспитательной деятельности, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная инфраструктура университета, социальная поддержка студентов, научно-исследовательская работа обучающихся, внеучебная деятельность студентов, спортивная и физкультурно- оздоровительная работа, взаимодействие субъектов социокультурной среды филиала, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса.

Формирование социокультурной среды Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ основывается на следующих нормативных документах:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29 декабря 2012 г.
2. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015г.№996-р «Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025г.»
3. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
4. Национальный проект «Образование» на 2018- 2024 годы.
5. Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016-2020 годы», утв. Постановлением Правительства РФ от 30.12.2015 г. № 1493.
6. «Стратегия противодействия экстремизму в Российской Федерации до 2025 года» (утв. Президентом РФ 28.11.2014 N Пр-2753) (ред. от 29.05.2020).
7. Концепция развития добровольчества (волонтерства) в РФ до 2025г., от 27 декабря 2018 г. № 2950-р.
8. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. №2403-р «Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года».
9. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. №2403-р «Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года».

Воспитательная деятельность в филиале реализуется в условиях:

- системного взаимодействия всех существующих в филиале структур и единиц (преподаватель, заведующий отделением, психолог, кураторы, руководители секций, руководители студенческих объединений, цикловые методические комиссии (далее -ЦМК), обучающиеся);
- усиления роли заведующих отделениями как звена, обеспечивающего единство учебного и воспитательного процессов;
- изменения роли преподавателя в воспитательном процессе в современных условиях,
- новых форм работы учебных групп;
- создания системы мониторинга качества воспитания: система учета и оценки результатов воспитательного процесса в учебных группах.

Основной целью воспитательного процесса в Мичуринском филиале является развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения,



бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Формирование социально-личностных и индивидуальных компетенций осуществляется в ходе реализации основных направлений через различные виды воспитательной деятельности:

1. Профессионально-ориентирующий (развитие карьеры).
2. Гражданско-патриотический.
3. Спортивное и здоровьесберегающий.
4. Экологический.
5. Студенческое самоуправление.
6. Культурно-творческий.
7. Бизнес-ориентирующий (молодежное предпринимательство).
8. Социально-психологический, включая профилактику асоциального поведения.

Системообразующим элементом становится интеграция в различных формах жизнедеятельности, обучающихся учебно-познавательной и досуговой деятельности.

В филиале ведется планомерная работа по развитию студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы с обучающимися, так как более эффективные результаты в области воспитания студентов могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самодеятельности, самоорганизации и самоуправления. Опорой в воспитательной работе является Студенческий Совет обучающихся филиала. Структура системы студенческого самоуправления филиала является составной частью структуры студенческого самоуправления университета.

Для решения задач и целей воспитательной работы на протяжении многих лет филиал сотрудничает с социальными партнерами по вопросам воспитания, профилактики асоциальных явлений, правонарушений и преступлений несовершеннолетних, оказывающие психолого-педагогическую помощь и психологическое сопровождение:

- КДН и ЗП администрации Брянского района;
- отдел опеки и попечительства администрации Брянского района;
- ГАУ «Центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи Брянской области»;
- Управление культуры, молодежной политики и спорта Брянского района;
- МБУК «Истрико-краеведческий музей Брянского района»;
- МБУК «Централизованная библиотечная система Брянского района»;
- Молодежный совет Брянского района;
- Волонтерский центр Брянского района «Добро».

Большую роль в воспитательной работе и внеучебной деятельности филиала играет проведение культурно – массовых мероприятий.

Культурно-массовая работа направлена на формирование всесторонне развитой личности, воспитанию уважительного чувства к традициям филиала, развитию духовного мира, творческого и интеллектуального потенциала студентов. Реализуется через конкурсы, презентации видеороликов, интеллектуально-познавательные игры, викторины, встречи с интересными людьми, тематические вечера, экскурсии.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы прилагается.

## **7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

### По использованию вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена с учетом региональных особенностей и требований работодателей

#### Специальность СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1350 часов максимальной учебной нагрузки), использованы с целью расширения и углубления подготовки специалистов в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом: в цикле ОГСЭ введена дисциплина:

Психология общения - 64 час.

В цикл ОП дисциплины:

- Процессы и аппараты - 72 часов,
- Деловые документы - 70 часов,
- Основы проектирования - 48 часа,
- История развития хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства – 53 часов.

Для более углубленного изучения обязательных общепрофессиональных дисциплин между ними распределено дополнительно 353 часа. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 690 часов.

- ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке - 19 часов;
- ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий - 222 часа;
- ПМ 03 Производство кондитерских изделий - 201 часов;
- ПМ 04 Производство макаронных изделий - 30 часов;
- ПМ 05 Организация работы структурного подразделения - 146 часов;
- ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 72 часа.

Обоснование необходимости введения дополнительных общепрофессиональных дисциплин: способствуют углублению знаний по профессиональным модулям, их отдельным темам и направлены на приобретение дополнительных умений и знаний, необходимых в работе техника-технолога и расширяют возможность трудоустройства

СОГЛАСОВАНО:

Организация: ГУП Брянский хлебокомбинат № 1

*Агапова Е.А.*

« 16 » 05 2022 г

М.П.



## **РЕЦЕНЗИЯ**

**на программу подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования  
квалификация выпускника «Техник - технолог»  
по специальности подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Рецензируемая программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 373 от 22 апреля 2014 года.

ППССЗ разработана Мичуринским филиалом и утверждена ФГБОУ ВО Брянский ГАУ с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Цель ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий – подготовка квалифицированных, конкурентоспособных специалистов среднего звена в области производства хлеба, хлебобулочных изделий, кондитерских и макаронных, а также развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Срок освоения ППССЗ составляет 3 года и 10 месяцев в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Трудоемкость ППССЗ составляет 1404 часа на 1 курсе (Общеобразовательная подготовка) и 4536 часа на 2...4 курсах (Профессиональная подготовка), что составляет за весь период обучения 5940 часов.

Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общеобразовательная подготовка:

БД – базовые дисциплины;

ПД – профильные дисциплины;

- Профессиональная подготовка:

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – математический и общий естественнонаучный цикл;

П – профессиональный цикл:

ОП – общепрофессиональные дисциплины;

ПМ – профессиональные модули.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика (по профилю специальности). Разработанная ППССЗ предусматривает учебную практику в объеме 10 недель, производственную (по профилю специальности) практику в объеме 15 недель и производственную (преддипломную) практику в объеме 4 недели. Содержание программы практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки студентов.

Программа подготовки специалистов среднего звена включает базовую (обязательную) часть и вариативную часть, устанавливаемую филиалом. Вариативная часть (около 30 процентов) 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.

График учебного процесса составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями. Он позволяет выдерживать объем учебной нагрузки в размере 54 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы по освоению ППССЗ. Объем аудиторных учебных занятий не превышает 36 часов в неделю. Объем каникулярного времени соответствует стандарту, в том числе по 2 недели приходится на зимний период.

Дисциплины учебного плана реализуемой ППССЗ формируют весь необходимый перечень общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

В числе конкурентных преимуществ программы следует отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный преподавательский состав, 40 % которого имеют высшую категорию. Все преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование. Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин профессионального цикла, которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускника.

Реализуемый ППССЗ учебный план, включает все дисциплины и профессиональные модули, предусмотренные ФГОС СПО по данному направлению.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день вопросов агропромышленного комплекса. Структура плана в целом логична и последовательна.

Оценка рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин и профессиональных модулей соответствует компетентностной модели выпускника.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов, экзаменов;
- тесты;
- примерную тематику курсовых работ, рефератов т.п.;
- иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине закреплены в рабочих программах учебных дисциплин и доводятся до сведения обучающихся в течении первого месяца обучения.

Разработанная ППССЗ в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки специалиста среднего звена. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

Программа может быть использована для подготовки студентов квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.



Рецензент: ГУП Брянский хлебокомбинат № 1

*Агапова Е.А.*

*Агапова Е.А.*

М.П.