

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
\_\_\_\_\_  
Т.Н. Разова  
«17» мая 2019г.

**Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПЕНЗЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И  
КОММЕРЦИИ»**

**Направление подготовки**

19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

**Специальность**

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

**Квалификация выпускника**

Техник-технолог

Пенза 2019 г.

Основная профессиональная образовательная программа государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» составлен на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>5</b>
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	
1.2. Нормативный срок освоения программы	
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>5</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	
<b>3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.</b>	<b>8</b>
3.1. Учебный план	
3.2. График учебного процесса	
3.3. Программы базовых дисциплин	
3.3.1. Программа БД.01 Русский язык	
3.3.2. Программа БД.02 Литература	
3.3.3. Программа БД.03 Иностранный язык	
3.3.4. Программа БД.04 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	
3.3.5. Программа БД.05 История	
3.3.6. Программа БД.06 Основы безопасности жизнедеятельности	
3.3.7. Программа БД. 07 Физика	
3.3.8. Программа БД. 08 Обществознание	
3.3.9. Программа БД. 09 География	
3.3.10. Программа БД. 10 Экология	
3.3.11. Программа БД. 11 Физическая культура	
3.4. Программы профильных дисциплин	
3.4. 1. Программа ПД.01 Информатика	
3.4. 2. Программа ПД .02 Химия	
3.4.3. Программа ПД .03 Биология	
3.5. Программы предлагаемые ОО	
3.5.1. Программа ПП.01 Основы проектной и исследовательской деятельности	
3.6. Программы дисциплин обще гуманитарного и социально-экономического цикла	
3.6.1. Программа ОГСЭ.01 Физическая культура	
3.6.2. Программа ОГСЭ.02 Основы философии	
3.6.3. Программа ОГСЭ.03 История	
3.6.4. Программа ОГСЭ.04 Иностранный язык	
3.6.5. Программа ОГСЭ.05 Эффективное поведение на рынке труда	
3.7. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла	
3.7.1. Программа ЕН. 01 Математика	
3.7.2. Программа ЕН. 02 Экологические основы природопользования	
3.7.3. Программа ЕН. 03 Химия	
3.8. Программы дисциплин профессионального цикла	
3.8.1. Программа ОП. 01 Безопасность жизнедеятельности	

- 3.8.2. Программа ОП. 02 Инженерная графика
- 3.8.3. Программа ОП. 03 Техническая механика
- 3.8.4. Программа ОП. 04 Электротехника и электронная техника
- 3.8.5. Программа ОП. 05 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- 3.8.6. Программа ОП. 06 Автоматизация технологических процессов
- 3.8.7. Программа ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- 3.8.8. Программа ОП. 08 Метрология и стандартизация
- 3.8.9. Программа ОП. 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности
- 3.8.10. Программа ОП. 10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- 3.8.11. Программа ОП. 11 Охрана труда
- 3.8.12. Программа ОП. 12 Основы предпринимательской деятельности
- 3.8.13. Программа ОП. 13 Товароведение пищевого сырья
- 3.8.14. Программа ОП. 14 Технохимический контроль производства
- 3.8.15. Программа ОП. 15 Функциональные зернопродукты
- 3.8.16. Программа ОП. 16 Научные основы производства продуктов питания
- 3.8.17. Программа ОП. 17 Интеллектуальная собственность и патентование
- 3.8.18. Программа ОП. 18 Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
- 3.8.19. Программа ОП. 19 Культура речи
- 3.8.20. Программа ОП. 20 Основы проектирования предприятий
- 3.8.21. Программа ОП. 21 Основы Финансовой грамотности
- 3.9. Программы профессиональных модулей
- 3.9.1. Программа профессионального модуля ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
- 3.9.2. Программа профессионального модуля ПМ. 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
- 3.9.3. Программа профессионального модуля ПМ. 03 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
- 3.9.4. Программа профессионального модуля ПМ. 04 Технология производства макаронных изделий
- 3.9.5. Программа профессионального модуля ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения
- 3.9.6. Программа профессионального модуля ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

#### **4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК 10**

#### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 13**

- 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
- 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам
- 5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **19.02.3 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**.

- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014г. № 36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:
- ✓ Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**;
- ✓ Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»»;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы *углубленной* подготовки по специальности **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»** при очной форме получения образования: – на базе основного общего образования – **3 года 10 месяцев**.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

#### **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ:**

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

полуфабрикаты;

готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и

макаронных изделий;

первичные трудовые коллективы.

4.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

4.3.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

4.3.3. Производство кондитерских изделий.

4.3.4. Производство макаронных изделий.

4.3.5. Организация работы структурного подразделения.

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

## 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

### ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

#### Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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.

#### Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и 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, должностям служащих профессия «Пекарь»
ПК 6.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 6.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 6.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ПК 6.4	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 6.5	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 6.6	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 6.7	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 6.8	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 6.9	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 6.10	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 6.11	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 6.12	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 6.13	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 6.14	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 6.15	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 6.16	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 6.17	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 6.18	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 6.19	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 6.20	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ПК 6.21	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 6.22	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 6.23	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

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

3.1. Учебный план (прилагается).

3.2. График учебного процесса (прилагается).

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

3.1. Учебный план

3.2. График учебного процесса

3.3. Программы базовых дисциплин

3.3.1. Программа БД.01 Русский язык

3.3.2. Программа БД.02 Литература

3.3.3. Программа БД.03 Иностранный язык

3.3.4. Программа БД.04 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия

3.3.5. Программа БД.05 История

3.3.6. Программа БД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

3.3.7. Программа БД. 07 Физика

3.3.8. Программа БД. 08 Обществознание

3.3.9. Программа БД. 09 География

3.3.10. Программа БД. 10 Экология

3.3.11. Программа БД. 11 Физическая культура

3.4. Программы профильных дисциплин

3.4. 1. Программа ПД.01 Информатика

3.4. 2. Программа ПД .02 Химия

3.4.3. Программа ПД .03 Биология

3.5. Программы предлагаемые ОО

3.5.1. Программа ПП.01 Основы проектной и исследовательской деятельности

3.6. Программы дисциплин обще гуманитарного и социально-экономического цикла

3.6.1. Программа ОГСЭ.01 Физическая культура

3.6.2. Программа ОГСЭ.02 Основы философии

3.6.3. Программа ОГСЭ.03 История

3.6.4. Программа ОГСЭ.04 Иностранный язык

3.6.5. Программа ОГСЭ.05 Эффективное поведение на рынке труда

3.7. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла



- 3.7.1. Программа ЕН. 01 Математика
- 3.7.2. Программа ЕН. 02 Экологические основы природопользования
- 3.7.3. Программа ЕН. 03 Химия
- 3.8. Программы дисциплин профессионального цикла
- 3.8.1. Программа ОП. 01 Безопасность жизнедеятельности
- 3.8.2. Программа ОП. 02 Инженерная графика
- 3.8.3. Программа ОП. 03 Техническая механика
- 3.8.4. Программа ОП. 04 Электротехника и электронная техника
- 3.8.5. Программа ОП. 05 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- 3.8.6. Программа ОП. 06 Автоматизация технологических процессов
- 3.8.7. Программа ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- 3.8.8. Программа ОП. 08 Метрология и стандартизация
- 3.8.9. Программа ОП. 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности
- 3.8.10. Программа ОП. 10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- 3.8.11. Программа ОП. 11 Охрана труда
- 3.8.12. Программа ОП. 12 Основы предпринимательской деятельности
- 3.8.13. Программа ОП. 13 Товароведение пищевого сырья
- 3.8.14. Программа ОП. 14 Технохимический контроль производства
- 3.8.15. Программа ОП. 15 Функциональные зернопродукты
- 3.8.16. Программа ОП. 16 Научные основы производства продуктов питания
- 3.8.17. Программа ОП. 17 Интеллектуальная собственность и патентоведение
- 3.8.18. Программа ОП. 18 Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
- 3.8.19. Программа ОП. 19 Культура речи
- 3.8.20. Программа ОП. 20 Основы проектирования предприятий
- 3.8.21. Программа ОП. 21 Основы финансовой грамотности
- 3.9. Программы профессиональных модулей
- 3.9.1. Программа профессионального модуля ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
- 3.9.2. Программа профессионального модуля ПМ. 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
- 3.9.3. Программа профессионального модуля ПМ. 03 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
- 3.9.4. Программа профессионального модуля ПМ. 04 Технология производства макаронных изделий
- 3.9.5. Программа профессионального модуля ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения
- 3.9.6. Программа профессионального модуля ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

#### **4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК**

Реализация программы модулей предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного оборудования; учебного кулинарного цеха.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии производства макарон; технологического оборудования макаронного производства:**

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- пособия на печатной основе (плакаты, таблицы, карты, дидактические материалы, альбомы и т.д.);
- муляжи;
- экранно-звуковые средства обучения (диафильмы, диапозитивы, транспаранты для графопроектора, кинофильмы и кинофрагменты, учебные видеофильмы);
- методическая литература для преподавателя и обучающихся.

**Технические средства обучения:**

- аппаратура для предъявления информации, заложенной в экранно-звуковых средствах обучения;
- средства новых информационных технологий (СНИТ): персональные ЭВМ с лицензионным программным обеспечением, пакеты прикладных программ.

**Оборудование учебного кулинарного цеха:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- ванна производственная (моечная);
- весы настольные циферблатные (электронные);
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- миксер;
- мукопросеивательная машина;
- тестораскаточная машина;
- раковина для мытья рук;
- универсальные приводы общего назначения;
- тестомесильная машина;
- лапшерезка;
- холодильное оборудование;
- электроплита;
- макаронный аппарат.

**Инструмент, приспособления, инвентарь:**

- бак для пищевых отходов;
- венчики;
- доска разделочная маркированная;
- дуршлаг;
- кастрюли разной емкости (комплект);
- лопатки;
- нож консервный;
- ножи маркированные (комплект);
- ножницы;
- посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект);

- посуда лабораторная (комплект);
- блюда круглые, овальные;
- баранчик;
- сотейник;
- стакан тонкостенный;
- сковорода порционная;
- столовые приборы;
- тарелки (столовые мелкие, столовые глубокие порционные, столовые глубокие полупорционные, подстановочные, десертная мелкая, десертная глубокая, пирожковая, закусочная);
- противень с бортиками;
- сито для протирки;
- сковороды;
- шумовка.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кондитерского оборудования; учебного кондитерского цеха.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии изготовления хлебобулочных изделий; технологии производства кондитерских сахаристых изделий; технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий; технологического оборудования хлебопекарного производства:**

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- пособия на печатной основе (плакаты, таблицы, дидактические материалы, альбомы, фотографии и т.д.);
- муляжи (хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий);
- экранно-звуковые средства обучения (кинофильмы и кинофрагменты, учебные видеофильмы, электронные средства обучения –слайд-фильмы, мультимедийные презентации);
- методическая литература для преподавателя и обучающихся.

**Технические средства обучения:**

- аппаратура для предъявления информации, заложенной в экранно-звуковых средствах обучения;
- средства новых информационных технологий (СНИТ): персональные ЭВМ с лицензионным программным обеспечением, пакеты прикладных программ.

**Оборудование учебного кондитерского цеха:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- пекарский шкаф;
- расстоечный шкаф;
- машина взбивальная (миксер);
- машина тестомесильная;
- плиты электрические;
- электроплита - блинница.
- печь для выпечки пиццы;
- микроволновая печь;
- пароконвектомат;
- машина овощерезательная;
- универсальные приводы общего назначения;
- фритюрница;

- мясорубка;
- холодильное оборудование;
- весы настольные циферблатные (электронные);
- ванна производственная (моечная);
- раковина для мытья рук;

#### **Инструмент, приспособления, инвентарь:**

- кастрюли разной емкости (комплект);
- доска разделочная маркированная;
- противни, листы для выпечки;
- посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект);
- формы различной формы для выпечки;
- набор сит металлических с разными размерами отверстий;
- ситейник;
- сковороды;
- посуда лабораторная (комплект);
- венчики;
- дуршлаг;
- лопатки;
- набор кондитерских трубочек;
- мешки кондитерские;
- гребенка кондитерская;
- ножи маркированные (комплект);
- ножницы;
- блюда круглые, овальные;
- набор фигурных выемок для печенья, пряников;
- дисковый нож;
- скалки деревянные и металлические;
- столовые приборы;
- тарелки (столовые мелкие, десертная мелкая, пирожковая, закусочная);

бак для пищевых отходов

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

#### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме *устного опроса, тестирования*.

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;

- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

### **Рубежный контроль**

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений Колледжа. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, и коррекции процесса обучения (самообучения).

### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

## **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

### **5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

#### **5.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

##### **5.2.1. Структура выпускной квалификационной работы (ВКР).**

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки дипломированного специалиста среднего звена объективно определяется на основе полученных им результатов, охватывающих своим содержанием основные этапы научно-технического процесса.

Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе специальности.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

ВКР оформляется в виде макета рекламного продукта, выполненного в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

##### **5.2.2. Организация выполнения ВКР.**

ВКР могут выполняться на факультете под руководством опытных преподавателей, на кафедрах ВГТА, на предприятиях и НИИ, организациях г. Пензы и других городов.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями цикловой комиссии совместно со специалистами других образовательных учреждений, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются цикловой комиссией. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора.

По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится две недели календарного времени согласно учебному плану.

ВКР может носить практический и проектный характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 30 страниц печатного текста.

ВКР имеют следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план выполнения разработанного макета с использованием различных приемов и методов;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемой литературы (не менее 20 источников);
- приложения.

### **5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

Каждым членом ГЭК результаты защиты ВКР на заседании ГЭК оцениваются по принятой балльной системе по следующим показателям:

1. актуальность темы;
2. оценка методики исследований;
3. оценка теоретического содержания работы;
4. разработка мероприятий по реализации работы;
5. апробация и публикация результатов работы;
6. внедрение;
7. качество выполнения ВКР;
8. качество доклада на заседании ГЭК;
9. правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. свобода владения материалом ВКР.

Суммарный балл оценки члена ГЭК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГЭК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГЭК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГЭК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГЭК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 – «удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 – «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.