

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЛЕКСЕЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)

**по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья**

направление: технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

форма обучения – очная

квалификация – техник-технолог

уровень образования, необходимый для приема на обучение - основное общее

образование

Авангард, 2023

Основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направление: технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341.

Организация – разработчик: ГБПОУ СО
«Алексеевский государственный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ
2. . Общая характеристика профессиональной образовательной программы
 - 2.1 Нормативный срок освоения ППССЗ
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ
 - 3.1 Область профессиональной деятельности
 - 3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации
4. Результаты освоения образовательной программы
 - 4.1 Общие компетенции
 - 4.2 Профессиональные компетенции
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса
 - 5.1 Учебный план
 - 5.2 Календарный учебный график
 - 5.3 Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики
 - 5.4 Рабочая программа воспитания
6. Условия реализации образовательной программы
 - 6.1 Материально-техническое обеспечение реализации образовательного процесса
 - 6.2 Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса
 - 6.3 Организация воспитания обучающихся
 - 6.4 Кадровые условия реализации образовательной программы
7. Оценка результатов освоения образовательной программы
 - 7.1 Оценочные материалы
 - 7.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

1.1. Настоящая ППССЗ СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направление: технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341 (далее – ФГОС СПО).

ППССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направление: технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ППССЗ разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направление: технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в последней редакции);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341;
- Приказ Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (с изменениями)
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167)
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778;

- Приказ Минпросвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 г. № 662211;
- Приказ Минпросвещения РФ от 05.05.2022 № 311 о внесении изменений в Приказ Минпросвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2022 г. № 68606;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167);
- Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Устав ГБПОУ СО «Алексеевский государственный техникум»;
- Локальные акты ГБПОУ СО «Алексеевский государственный техникум».

2. Общая характеристика профессиональной образовательной программы

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации. При реализации возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

техник - технолог.

Форма обучения: очная

2. 1 Нормативный срок освоения ППССЗ:

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет:

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации:

Наименование вида деятельности	Наименование профессиональных модулей
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь	ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь

4. Результаты освоения образовательной программы

4.1 Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в

		<p>профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и</p>

		самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные

		направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2 Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания	Навыки: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического

	<p>из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>оборудования</p> <p>Умения: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования</p>
	<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки: приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p> <p>Умения: рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников,</p>

		<p>вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Знания: нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия</p>
--	--	---

		<p>выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
<p>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Навыки: расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p>

		<p>Умения: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Знания: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки</p>

		<p>качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Навыки: обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Умения: вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций</p>

		<p>производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья</p>
		<p>Знания: виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в</p>	<p>ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для</p>	<p>Навыки: подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов,</p>

<p>процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты</p> <p>Умения: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p>
---	--	--

		<p>Знания: требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Навыки: отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>

		<p>Умения: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знания: нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила</p>
--	--	--

		<p>сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярнографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>Навыки: планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса</p> <p>Умения: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения</p> <p>Знания: принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических</p>

		показателей
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Навыки: планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями	
	Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	
	Знания: принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Навыки: контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства	
	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	
	Знания: принципы планирования работы трудового коллектива; основные	

		приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива		Навыки: группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
		Умения: использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		Знания: способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию		Навыки: ведения утверждённой учётно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		Умения: оформлять учётно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
		Знания: учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета;

		материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям
ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь	ПК 5.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий.	<p>Умения:- обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;</p> <p>- производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;</p> <p>Знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p>
	ПК 5.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.	<p>Умения: - оценивать наличие сырья материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства соответствии с имеющимися условиям хранения;</p> <p>- оценивать качество приготовления безопасность готовой хлебобулочной продукции;</p> <p>- применять приемы смешанной закваски</p> <p>- применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий для приготовления сложных видов теста отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>Знания: технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной</p>

		продукции, при их тепловой обработке;
ПК 5.3. Формовка хлебобулочных изделий.	<p>Умения: - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - замешивать тесто вручную и работать с тестомесе; - применять различные способы замесов; - определять дефекты теста; - оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; - соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе; <p>Знания: технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовые температуры теста для расчета температуры воды для замеса; - технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. 	
ПК 5.4. Выпечка хлебобулочных изделий.	<p>Умения: - выпекать несдобные хлебобулочные изделия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выпекать сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб; - выпекать сложные и мелкоштучные хлебобулочные изделия; - выпекать праздничные торты, сложные виды печения; <p>Знания: специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; 	
ПК 5.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий	<p>Умения: творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства элементами шоу; - соблюдать при приготовлении сложные 	

		<p>видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности и приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства; - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции; - составлять портфолио хлебобулочной продукции; - применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию. <p>Знания: - принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;</p>
--	--	---

5. Документы, регламентирующие содержание и организации образовательного процесса

5.1 Учебный план

Учебный план разработан для обучающихся на базе основного общего образования.

Учебный план разрабатывается Учреждением отдельно на каждый год набора.

Учебный план включает в себя следующие элементы:

- сводные данные по бюджету времени;
- план учебного процесса;
- перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских по специальности;
- пояснение к учебному плану.

5.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график разработан для обучающихся на базе основного общего образования на каждый год набора на основании соответствующего учебного плана.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направление: технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

5.3 Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики

Перечень рабочих программ предметов общеобразовательного цикла

Индекс	Наименование учебного предмета
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП..03	Математика
ОУП.04	Иностранный язык
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	Физика
ОУП.07	Химия
ОУП.08	Биология
ОУП.09	История
ОУП.10	Обществознание
ОУП.11	География
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ДУПК.01	Введение в специальность

Перечень рабочих программ дисциплин социально-гуманитарного цикла

Индекс	Наименование учебной дисциплины
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
СГ.07	Общие компетенции профессионала (по уровням)
СГ.08	Рынок труда и профессиональная карьера
СГ.09	Социально значимая деятельность

Перечень рабочих программ дисциплин общепрофессионального цикла

Индекс	Наименование учебной дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов

ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Электротехника и электронная техника
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Основы предпринимательства

Перечень рабочих программ профессиональных модулей профессионального цикла

Индекс	Наименование профессионального модуля
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь

Перечень рабочих программ учебной и производственной практики

П/п	Наименование
1	Рабочая программа учебной практики и производственной практики ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
2	Рабочая программа учебной практики и производственной практики ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
3	Рабочая программа учебной практики и производственной практики ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
4	Рабочая программа учебной практики и производственной практики ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
5	Рабочая программа учебной практики и производственной практики ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь

5.4 Рабочая программа воспитания

Рабочая программа предусматривает организацию воспитательной работы по основным направлениям: гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, эстетическое, физическое, трудовое, экологическое, познавательное воспитание.

В рабочей программе указана цель воспитания: создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, подготовки обучающихся к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности, конкурентоспособного на региональном рынке труда, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями экономики региона.

В рабочей программе представлены виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, условия и особенности реализации.

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется по 2 направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.

6. Условия реализации образовательной программы

6.1 Материально-техническое обеспечение реализации образовательного процесса

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направление: технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, согласно требованиям ФГОС СПО в ГБПОУ СО «Алексеевский государственный техникум» создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом техникума, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Учебные аудитории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла. При проведении занятий в аудиториях используется мультимедийное оборудование.

6.2 Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Учебно-методическое информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направление: технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и

кондитерских изделий обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. В рабочих программах учебных дисциплин приводится обоснование и планирование времени самостоятельной работы обучающихся. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

В состав учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса по конкретной ППССЗ включены: комплекс основных учебников, учебно-методических пособий и информационных ресурсов для учебной деятельности обучающихся по всем учебным курсам, предметам, дисциплинам (модулям), практикам и др., включенным в учебный план ППССЗ.

6.3 Организация воспитания обучающихся

Условия организации воспитания включают в себя нормативно-правовое, кадровое, материально-техническое, информационное обеспечение воспитательной работы

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих объединений;
- индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование среди обучающихся.

С целью формирования условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, разработаны методические материалы, обеспечивающие воспитание обучающихся.

6.4 Кадровые условия реализации образовательной программы

Кадровое обеспечение учебного процесса Реализация ППСЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направление: технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Научными руководителями выпускных квалификационных работ являются высококвалифицированные преподаватели, имеющие опыт практической работы по специальности.

Работодатели активно привлекаются к учебному процессу через такие формы как участие в работе квалификационных комиссий по модулям и ГЭК в качестве ее членов и председателей, оценка деятельности студентов в ходе преддипломной и производственной практик в экспертных группах в профессиональных конкурсах.

7. Оценка результатов освоения образовательной программы .

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее двух недель с момента начала изучения учебного предмета/дисциплины и МДК.

Текущий контроль успеваемости предусматривает систематическую проверку качества получаемых обучающимися знаний, умений и осваиваемых компетенций по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам (далее – МДК), профессиональным модулям (далее – ПМ) учебного плана. Текущий контроль осуществляется в форме контрольных, самостоятельных работ, практических занятий и лабораторных работ, письменного и устного опроса и т.д. Конкретные формы текущего контроля успеваемости определяются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, МДК, ПМ.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающегося и ее корректировку и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям к результатам освоения основной образовательной программы. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной учебной дисциплине/МДК;
- комплексный экзамен по двум или нескольким учебным дисциплинам/МДК;
- зачет и (или) дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, практике;
- комплексный дифференцированный зачет;
- курсовая работа (проект);
- контрольная работа;
- квалификационный экзамен;

7.1. Оценочные материалы

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

ФОС является приложением к рабочей программе и разрабатывается в виде отдельного документа. Непосредственный исполнитель разработки фонда оценочных средств назначается из числа преподавателей и может разрабатываться коллективом авторов. Составитель оценочных средств несет ответственность за качество разработки, правильность составления и оформления ФОС.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

7.2 Организация государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГБПОУ СО «Алексеевский государственный техникум», утвержденным директором Техникума.

При подготовке к государственной итоговой аттестации разрабатывается программа государственной итоговой аттестации выпускников. Программа содержит задания, критерии их оценивания, продолжительность государственного экзамена и доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Форму государственной итоговой аттестации определяет ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направление: технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.