

 **МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
 РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

 **(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**П Р И К А З**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| « \_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | Москва | № \_\_\_\_\_\_ |
|  |

**Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069), а также в целях реализации пункта 1 статьи 2 Федерального закона от 02 мая 2015 г. № 122-ФЗ «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации и статьи 11 и 73 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 18, ст. 2625)
п р и к а з ы в а ю:

Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Министр О.Ю. Васильева

 Приложение

УТВЕРЖДЕН

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. №\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию (далее – СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (далее – специальность).

1.2. Получение СПО по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования (далее вместе – образовательная организация).

1.3. При разработке программы подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа) образовательная организация формирует требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов, перечень которых представлен в приложении № 1 к настоящему ФГОС СПО.

1.4. Содержание СПО по специальности определяется образовательной программой, разрабатываемой и утверждаемой образовательной организацией самостоятельно в соответствии с настоящим ФГОС СПО.

1.5. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевое производство, включая производство напитков и табака; 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) [[1]](#footnote-1).

1.6. Обучение по образовательной программе в образовательной организации осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

1.7. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.8. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

1.9. Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом образовательной организации.

Реализация образовательной программы образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация образовательной программы на государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации[[2]](#footnote-2).

1.10. 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;

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Срок получения образования по образовательной программе, предусматривающей получение в соответствии с пунктом 1.12 настоящего ФГОС СПО квалификации специалиста среднего звена «старший техник – технолог», увеличивается на 1 год.

Срок получения образования по образовательной программе очно-заочной и заочной формах (в очно-заочной форме), вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;

не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной и заочной формах (в очно-заочной форме)обучения, по индивидуальному учебному плану определяются образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

1.11. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.12. Образовательная организация разрабатывает образовательную программу в соответствии с выбранной квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861) и с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации
3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации
12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662):

- техник – технолог,

- старший техник – технолог

II. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III настоящего ФГОС СПО, и должна составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО
(далее – основные виды деятельности), углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом примерной основной образовательной программы (далее – ПООП).

2.2. Образовательная программа имеет следующую структуру:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

математический и общий естественнонаучный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО.

Таблица № 1

Структура и объем образовательной программы

|  |  |
| --- | --- |
| Структура образовательной программы | Объем образовательной программы в академических часах |
| при получении квалификации специалиста среднего звена«техник – технолог» | при получении квалификации специалиста среднего звена «старший техник – технолог» |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | не менее 468 | не менее 504 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | не менее 144 | не менее 180 |
| Общепрофессиональный цикл | не менее 612 | не менее 648 |
| Профессиональный цикл | не менее 1728 | не менее 2664 |
| Государственная итоговая аттестация | 216 | 216 |
| Общий объем образовательной программы: |
| на базе среднего общего образования | 4464 | 5940 |
| на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования | 5940 | 7416 |

2.3. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП по соответствующей специальности.

Для определения объема образовательной программы образовательной организацией может быть применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32 – 36 академическим часам.

2.4. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного Таблицей № 1 настоящего ФГОС СПО, в очно-заочной форме обучения – не менее 25 процентов, в заочной форме – не менее 10 процентов.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

2.5. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

2.6. При формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2.7. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

2.8. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

2.9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и (или) государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО.

Таблица № 2

Соотнесение основных видов деятельности и квалификаций

специалиста среднего звена при формировании образовательной программы

|  |  |
| --- | --- |
| Основные виды деятельности | Наименование квалификации(й) специалиста среднего звена |
| Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке | Техник-технологСтарший техник-технолог |
| Производство хлеба и хлебобулочных изделий | Техник-технологСтарший техник-технолог |
| Производство кондитерских изделий | Техник-технологСтарший техник-технолог |
| Производство макаронных изделий | Техник-технологСтарший техник-технолог |
| Организация работы структурного подразделения | Техник-технологСтарший техник-технолог |
| Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | Старший техник-технолог |
| Участие в разработке новых видов продукции хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | Старший техник-технолог |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |  |

3.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности, указанным в Таблице № 2 настоящего ФГОС СПО:

3.4.1. 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

3.4.2. 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

3.4.3. 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.

3.4.4 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.

3.4.5 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

3.4.6 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий:

ПК 6.1 Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

ПК 6.2 Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями

ПК 6.5 Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

ПК 6.6 Участвовать в разработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности

ПК 6.7 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

3.4.7 Участие в разработке новых видов продукции хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий:

ПК 7.1 Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

ПК 7.2 Производить технологические расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

ПК 7.3 Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

ПК7.4 Осуществлять контроль качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

ПК 7.5 Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

3.5. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в приложении № 2 к настоящему ФГОС СПО.

3.6. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с получаемой квалификацией специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО*.*

IV. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к
материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.2. Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы.

4.2.1. Образовательная организация должна располагать на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

4.2.2. В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы, требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и
учебно-методического обеспечения, предоставляемого образовательными организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы.

4.2.3. В случае реализации образовательной программы на созданных образовательной организацией в установленном порядке в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

4.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.

4.3.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

4.3.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

4.3.3. Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3.4. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

4.3.5. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

4.3.6. Образовательная программа должна обеспечиваться
учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

4.3.7. Рекомендации по иному материально-техническому и
учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы определяются ПООП.

4.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

4.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

4.4.2. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.5.1. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

4.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

4.6.1. Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

4.6.2. В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

4.6.3. Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Приложение№ 1

к ФГОС СПО по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и

макаронных изделий

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

|  |  |
| --- | --- |
| Код профессионального стандарта  | Наименование профессионального стандарта |
| 33.010 | Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940) |
| 33.014 | Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) |
| 22.001 | Профессиональный стандарт «Оператор тепловых/холодильных установок», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. № 1127н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 февраля 2015 г., регистрационный № 36023) |

Приложение № 2

К ФГОС СПО по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и

макаронных изделий

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

|  |  |
| --- | --- |
| Код по Перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный № 29322), с изменениями внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 декабря 2013 г. № 1348 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2014 г., регистрационный № 31163), от 28 марта 2014 г. № 244 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 апреля 2014 г., регистрационный № 31953), от 27 июня 2014 г. № 695 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 июля 2014 г., регистрационный № 33205) | Наименование профессий рабочих, должностей служащих |
| 1 | 2 |
| 16111 | Оператор установки бестарного хранения сырья |
| 11930 | Дрожжевод |
| 19137 | Тестовод |
| 14251 | Машинист тестомесильных машин |
| 19441 | Формовщик теста |
| 14253 | Машинист тесторазделочных машин |
| 13725 | Машинист закаточных машин |
| 1 | 2 |
| 14046 | Машинист поточной линии формования хлебных изделий |
| 14085 | Машинист пруфера |
| 16472 | Пекарь |
| 16476 | Пекарь-мастер |
| 14121 | Машинист расфасовочно-упаковочных машин |
| 19293 | Укладчик-упаковщик |
| 19294 | Укладчик хлебобулочных изделий |
| 17085 | Прессовщик полуфабриката макаронных изделий |
| 18935 | Сушильщик длиннотрубчатых макарон |
| 18969 | Сушильщик пищевой продукции |
| 11414 | Вафельщик |
| 11678 | Глазировщик |
| 11899 | Дражировщик |
| 12901 | Кондитер |
| 17169 | Приготовитель дражировочной массы |
| 13705 | Машинист дражировочных машин |
| 14173 | Машинист сбивальных машин |
| 14330 | Машинист формующее-завертывающего полуавтомата |
| 14331 | Машинист формующих машин |
| 14368 | Машинист шоколадно-отделочных машин |
| 15677 | Оператор линии приготовления шоколадной массы |
| 16099 | Оператор тянульной машины |
| 19502 | Халвомес |

Приложение№ 3

к ФГОС СПО по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и

макаронных изделий

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

|  |  |
| --- | --- |
| Основной вид деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| приемка, хранение и подготовка сырья к переработке | **знать:** - виды, химический состав и свойства сырья;- требования действующих стандартов к качеству сырья;- основные органолептические и физико-химические показатели качества;- правила приемки, хранения и отпуска сырья;- правила эксплуатации основных видов оборудования;- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;- правила подготовки сырья к производству;- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;- производственное значение замены одного сырья другим;- основные принципы и правила взаимозаменяемости;- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.**уметь:**- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;- 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 правильн6ой замены;- рассчитывать необходимое количество заменителя;- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; **иметь практический опыт:** - приемки сырья;- подготовки сырья к дальнейшей переработке. - складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; |
| производство хлеба и хлебобулочных изделий | **знать:**- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;-органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции и методы испытаний;-ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;-сущность процессов и способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; -методы расчёта производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;- технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;-правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; -назначение, сущность и режимы операций разделки;-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 упёка и усушки хлеба, меры по их снижению;-способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;-виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;-правила безопасной эксплуатации оборудования;-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства;- технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах;**уметь:**-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;- творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства;-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.**иметь практический опыт:** - контроля качества сырья и готовой продукции;-ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;-эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; |
| производство кондитерских изделий | **знать:** -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 (сахарного 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 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, производственной санитарии при производстве кондитерских изделий.**уметь:**- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;- рассчитывать производственные рецептуры 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.**иметь практический опыт:** - 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. |
| производство макаронных изделий | **знать:** - 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 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.**уметь:**- 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 учётом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;- подбирать режим сушки с учётом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;- определять плановую норму расхода сырья с учётом фактической влажности муки;- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;- подбирать вид матрицы для заданных условий;- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий. **иметь практический опыт:** - 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;- подготовки сырья к дальнейшей переработке.  |
| организация работы структурного подразделения | **знать:**-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 **уметь:** - 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;**иметь практический опыт:**- планирования работы структурного подразделения;- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;- принятия управленческих решений; |
| управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | **знать:**- характеристики рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;- организацию производственных и технологических процессов;- структуру организации и руководимого подразделения;- характер взаимодействия с другими подразделениями;- функциональные обязанности работников и руководителей;- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;- особенности структуры и функционирования малого производства;- производственные показатели производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;- виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;- методы оценивания качества выполняемых работ;- правила первичного документооборота, учета и отчетности**уметь:**- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и организации в целом;- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;- оценивать качество выполняемых работ;**иметь практический опыт:**- планирования и анализа производственных показателей организации;- участия в управлении трудовым коллективом;- ведения документации установленного образца. |
| участие в разработке новых видов продукции хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | **знать:**- товароведение продовольственных товаров;- ассортимент и характеристику выпускаемой продукции;- порядок расчета рецептур новых видов продукции;- формы и порядок оформления документов на новые виды продукции;- действующие стандарты и показатели качества сырья и продукции;- методику оценки качества продукции;- методику расчета и подбора технологического оборудования;- порядок и этапы сертификации;- виды документов по этапам сертификации;- устройство, правила эксплуатации лабораторного оборудования;- методику организации и проведения эксперимента;- этапы внедрения новых технологических процессов в производство;**уметь:**- оформлять документы на новые виды продукции;- работать с документацией по сертификации;- пользоваться лабораторным оборудованием и приборами;- экспериментально подтверждать теоретические положения;**иметь практический опыт:**- проведения расчетов для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;- контроля качества новых видов продукции. |

1. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779). [↑](#footnote-ref-1)
2. См. статью 14 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326; № 23, ст. 2878; № 27, ст. 3462; № 30, ст. 4036; № 48, ст. 6165; 2014, № 6, ст. 562, ст. 566; № 19, ст. 2289; № 22, ст. 2769; № 23, ст. 2933; № 26, ст. 3388; № 30, ст. 4217, ст. 4257, ст. 4263; 2015, № 1, ст. 42, ст. 53, ст. 72; № 14, ст. 2008, № 18, ст. 2625; № 27,ст. 3951, ст. 3989; № 29, ст. 4339, ст. 4364; № 51, ст. 7241; 2016, № 1, ст. 8, ст. 9, ст. 24, ст. 72, ст. 78; № 10, ст. 1320; № 23,
ст. 3289, ст. 3290; № 27, ст. 4160, ст. 4219, ст. 4223, ст. 4238, ст. 4239, ст. 4245, ст. 4246, ст. 4292). [↑](#footnote-ref-2)