

Утверждаю:  
Директор ГБУ КО ПООТК  
Л.И. Пуйдокене  
31 августа 2021 года



**ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

государственного бюджетного учреждения Калининградской области  
профессиональной образовательной организации  
«Технологический колледж»

по специальности среднего профессионального образования

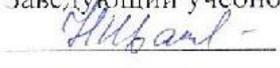
**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**  
базовая подготовка

**Квалификация:** техник-технолог  
**Форма обучения** - очная  
**Нормативный срок обучения** – 3 года 10  
месяцев  
**Уровень образования** - основное общее  
**Профиль профессионального образования**  
– естественнонаучный

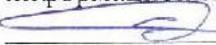
Советск  
2021 год

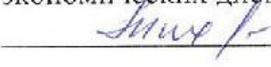
**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки

Заместитель директора по учебно-производственной работе  
  
Щепетина Н.И.

Заведующий учебно-методическим отделом  
 Н.А. Ивашкина

Методист  С.В. Вьюникова

Кафедра «Математических, естественнонаучных дисциплин и информационных технологий»  
 Ульянова О.М.

Кафедра «Общегуманитарных и социально-экономических дисциплин»  
 М.В. Михалева

Методическая кафедра «Технология продуктов питания и товароведения»  
 Лукшине С.В.

Согласовано  
работодатель  
ЗАО «ТИПЕК»  
генеральный директор  
Логвинов А.С.  
  


Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж» протокол № 01 от «31» августа 2021 года.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий, базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373, зарегистрировано в Минюсте России 01.08.2014 г. №33402, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии,

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

Разработчики:

1. Щепетина Н.И. - заместитель директора по учебно-производственной работе;
2. Денисова М.А. - заместитель директора по социальной и воспитательной работе;
3. Ивашкина Н. А. - заведующий учебно-методическим отделом;
4. Шевченко М.Н. – заведующий отделением по специальностям и профессиям;
5. Вьюникова С.В. – методист;
6. Анисимов В.В. – преподаватель;
7. Ботвина О.Е. - преподаватель;
8. Михалева М.В., преподаватель;
9. Вакулина З.А. - преподаватель;
10. Ходаковская Е.И. – преподаватель;
11. Овчинникова Г.Н. - преподаватель;
12. Андрияускайте И.А. - преподаватель;
13. Бондарчук В.В. – преподаватель;
14. Лебедева Я.В. – преподаватель.

Программа подготовки специалистов среднего звена рассмотрена и одобрена на заседании методической кафедры «Технологии продуктов питания и товароведения» протокол № 1 от 30 августа 2021 года

Программа подготовки специалистов среднего звена рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж». Протокол Методического совета №1 от 31 августа 2021 года

Программа подготовки специалистов среднего звена  
государственного бюджетного учреждения Калининградской области  
профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»  
составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта  
среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба,  
кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки

### СОДЕРЖАНИЕ:

<b>1. Общие положения</b>		4
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки Программы подготовки специалистов среднего звена	4
<b>2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования</b>		5
2.1.	Цель (миссия) ППССЗ	5
2.2.	Нормативный срок освоения ППКРС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки	5
2.3.	Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских макаронных изделий, базовой подготовки	5
2.4.	Требования к абитуриенту	6
2.5.	Востребованность выпускников	6
<b>3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена</b>		6
3.1.	Область профессиональной деятельности	6
3.2.	Объекты профессиональной деятельности	6
3.3.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	7
3.4.	Специальные требования	8
<b>4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>		9
4.1.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС)	9
4.2.	Учебный план	10
4.3.	Календарный учебный график	10
4.4.	Рабочие программы и фонды оценочных средств общеобразовательного учебного цикла	10
4.5.	Рабочие программы и фонды оценочных средств общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла	10
4.6.	Рабочие программы и фонды оценочных средств математического и общего естественнонаучного учебного цикла	10
	Рабочие программы и фонды оценочных средств профессионального учебного цикла	10
4.7.	Рабочие программы и фонды оценочных средств общепрофессиональных дисциплин	10
4.8.	Рабочие программы и фонды оценочных средств профессиональных модулей	10
4.9.	Аннотации программ практик. Программы учебной практики, производственной практики (по профилю специальности)	10
4.10.	Организация промежуточной аттестации	12
<b>5. Условия реализации образовательной программы</b>		12
5.1.	Педагогические кадры	12
5.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	13
5.3.	Материально-техническое обеспечение учебного процесса	13
<b>6. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего</b>		14

<b>звена...</b>		
6.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	14
6.2.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	15
6.3.	Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки	17
	<b>Приложения</b> ✓ Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки; ✓ Учебный план; ✓ Календарный учебный график; ✓ Рабочая программа воспитания; ✓ Календарный план воспитательной работы; ✓ Программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла и фонды оценочных средств; ✓ Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла и фонды оценочных средств; ✓ Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла и фонды оценочных средств; ✓ Программы общепрофессиональных дисциплин и фонды оценочных средств; ✓ Программы профессиональных цикла и фонды оценочных средств.	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки .

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки от 22 апреля 2014 г. №373 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, зарегистрировано в Министерстве юстиции России 01.08.2014 года №33402;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 года №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, от 11.12.2020), зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 года №24480;

- Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 года №464 (в редакции Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 года №31, от 15.12.2014 года № 1580, Минпросвещения России от 28.08.2020 года №441) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 года №29200;

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 (ред. от 10.11.2020) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации

по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №885, Министерства Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №885, Министерства просвещения Российской Федерации №390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся»;

- Письмо Министерства просвещения России от 20.07.2020 года №05-772 «О направлении инструктивно-методического письма» по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования;

- Примерные общеобразовательные программы учебных дисциплин, разработанные и рекомендованные к использованию Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»);

- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 30 декабря 2020 года №ОД-196;

- положение о практической подготовки обучающихся от 28 сентября 2020 №ОД-126;

- положение о выпускной квалификационной работе от 21 декабря 2020 года №ОД- 186.

- Положение о разработке и утверждении программы подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, утвержденное приказом №ОД-47 02 апреля 2021 года;

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**2.1 Цель (миссия) ППССЗ программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских макаронных изделий, базовой подготовки:**

- развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

### **2.2. Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация

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

### **2.3. Трудоемкость ППКРС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки**

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования составляет:

Обучение по учебным циклам	123 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практики (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.

Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

Общая трудоёмкость освоения ППССЗ на базе основного общего образования составляет – 6642 часа за весь период обучения.

#### **2.4. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании или среднем общем образовании;
- Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии осуществляется по заявлениям лиц в соответствии с Правилами приема граждан.

#### **2.5. Востребованность выпускников**

При разработке Программы учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей.

Профессионалы в области пищевой индустрии нужны сейчас нашей стране, как никогда раньше. Техник-технолог хлебопекарной индустрии осуществляет:

- выполнение технологических процессов при работе на пищевых предприятиях в частности: приемку, хранение и подготовку сырья к переработке, производство хлеба и хлебобулочных изделий, производство кондитерских изделий, производство макаронных изделий. Уделяют внимание организации работы структурного подразделения. Организация видов работ при эксплуатации и реконструкции пищевых объектов – вот далеко не полный перечень того, чему научится вчерашний школьник, поступивший на специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки. Ни одно крупное предприятие и частная компания не могут обойтись без таких специалистов.

По завершению Программы выпускникам выдается диплом среднего профессионального образования.

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

#### **3.1. Область профессиональной деятельности:**

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

#### **3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

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

#### **3.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
<b>ВПД 1</b>	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 1.5.	Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
<b>ВПД 2</b>	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.
ПК 2.5.	Рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса
<b>ВПД 3</b>	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.
ПК 3.5.	Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий
<b>ВПД 4</b>	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.
ПК 4.4.	Соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий
<b>ВПД 5</b>	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
ПК 5.6.	Разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
<b>ВПД 6</b>	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер

ПК 6.1.	Подготовка сырья к пуску в производство;
ПК 6.2.	Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий
ПК 6.3.	Производить разделку, расстойку, выпечку изделий, укладку готовых изделий
ПК 6.4.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 6.5.	Готовить и оформлять печенья, пряники, коврижки
ПК 6.6.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 6.7.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 6.8.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ПК 6.9.	Обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий
ПК 6.10.	Осуществлять контроль качества изделий

### Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3.4. Специальные требования

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

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися

профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика (по профилю специальности).

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий, базовой подготовки, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом специальности; рабочими программами учебных дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

##### **4.1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС)**

##### **4.2. Учебный план**

Учебный план включает все дисциплины и профессиональные модули, изучаемые обязательно и последовательно, а также учебные дисциплины и междисциплинарные курсы, относящиеся к вариативной части и предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного учебного цикла;
- общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла;
- математического и общего естественнонаучного учебного цикла;
- профессионального учебного цикла;

и разделов:

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

Общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами профессиональной деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Общеобразовательный цикл включает в себя базовые и профильные дисциплины. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла Программы базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность

жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО по специальности и равен 54 часам в неделю, включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов. Общий объем каникулярного времени за весь период обучения составляет 34 недели.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

### **4.3. Календарный учебный график**

Календарный учебный график представляет собой последовательность реализации Программы по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные аттестации, государственную итоговую аттестацию, каникулы).

### **4.4 Рабочие программы и фонды оценочных средств**

4.4 Рабочие программы и фонды оценочных средств общеобразовательного учебного цикла;

4.5 Рабочие программы и фонды оценочных средств общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла;

4.6 Рабочие программы и фонды оценочных средств математического и общего естественнонаучного учебного цикла

- Рабочие программы и фонды оценочных средств профессионального учебного цикла

4.7 Рабочие программы и фонды оценочных средств общепрофессиональных дисциплин

4.8 Рабочие программы и фонды оценочных средств профессиональных модулей

## **4.9 АННОТАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий, базовой подготовки, практики являются обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) запланированы в каждом профессиональном модуле и проводятся по завершению междисциплинарных курсов.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуются рассредоточено и концентрированно в рамках профессиональных модулей.

В качестве формы промежуточной аттестации по всем видам практики предусмотрен дифференцированный зачет, который является обязательным условием для допуска к экзамену (квалификационному), который в свою очередь является при освоении профессионального модуля необходимым условием для принятия решения «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Программа учебной практики

При реализации данной ППССЗ предусматривается учебная практика, которая проводится в учебных мастерских и лабораториях колледжа под руководством преподавателя и реализуется рассредоточено в рамках модулей:

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья - 36 часов;

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий -36 часов;

ПМ.03 Производство кондитерских изделий - 72 часа;

ПМ.04 Производство макаронных изделий -36 часов;

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения - 36 часов;

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер - 72 часа.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в несколько периодов концентрировано и рассредоточено в рамках модулей:

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья - 72 часа;

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий - 108 часов;

ПМ.03 Производство кондитерских изделий - 108 часов;

ПМ.04 Производство макаронных изделий - 108 часов;

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения - 108 часов;

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер» - 108 часов

Руководителями производственной практики (по профилю специальности) являются преподаватели методической кафедры «Технологии продуктов питания и товароведения».

Производственная практика (по профилю специальности) осуществляется на предприятиях г. Советска и области: ЗАО «ТИПЕК» г. Советска, ООО «Браво Продукт» г. Калининграда, ООО «Вичюнай-Русь» г. Советск, ООО КХ «Подлесное» п. Большаково, СПК «Жоляда» г. Славск, ООО «Наш продукт» г. Черняховск, ООО «Лакомка» г. Советск, Кафе «Тип-Топ» г. Советск, ООО «Южанка» г. Советск

#### **4.10. Организация промежуточной аттестации**

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения учебных дисциплин, профессиональных модулей.

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов).

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели профильных организаций.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1 Педагогические кадры**

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, профессионального модуля, практик.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

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

### **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Обслуживание обучающихся, преподавателей и мастеров производственного обучения колледжа осуществляется через библиотеку общей площадью 291,3 кв. м., имеющую абонемент, читальный зал на 25 посадочных места и информационно-методический центр.

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам ППССЗ.

При приобретении литературы учитывается рекомендуемый коэффициент книгообеспеченности для всех изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей. Для более качественного комплектования фонда библиотека работает в тесном контакте с преподавателями.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающихся.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных (программа ИРБИС), библиотечным фондам, Электронной библиотеке BROK сформированного по полному перечню дисциплин ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по программе подготовки специалистов среднего звена обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

Библиотечный фонд библиотеки колледжа укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Дополнительная литература представлена сборниками законодательных актов,

справочной литературой, текстами, дополняющими учебную литературу, периодическими изданиями в расчете 1–2 экземпляра на каждого обучающегося.

При использовании электронных изданий образовательная организация должна обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Все дисциплины по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, имеют достаточное (по объёму и качеству) библиотечно-информационное обеспечение. Все учебные программы содержат ссылки на литературу (как основную, так и дополнительную).

Имеется доступ к полнотекстовым периодическим изданиям из фонда научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU:

- Экономика;
- Экономика и предпринимательство;
- Хлебопечение;

Управление персоналом;

- Психология делового общения;
- Физическая культура: воспитание, образование, тренировка.

Основные и постоянные источники комплектования библиотечных фондов: книготоргующие государственные и частные фирмы, центральные и региональные издательства, издательства вузов, некоммерческие фонды, книжные магазины отечественные, Роспечать, Академия, Кнорус.

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

Колледж, реализующий программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ должна обеспечивать:

выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий образовательная организация должна обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Учебный процесс по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий, базовой подготовки, обеспечивается наличием материально-технического оборудования:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин, иностранного языка, информационных технологий в профессиональной деятельности, экологических основ природопользования, инженерной графики, технической механики, технологии изготовления хлебобулочных изделий, технологического оборудования хлебопекарного производства, технологии производства

макарон, технологического оборудования макаронного производства, технологии производства кондитерских сахаристых изделий, технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий, безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

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

Мастерская

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал.

Залы:

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

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

## **6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, и Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно и согласовываются с работодателем. Для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и

макаронных изделий, базовой подготовки, осуществляется в соответствии с локальными актами: Положениями, утверждёнными приказами директора Колледжа.

Фонды контрольно-оценочных средств при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности:

1. Методические рекомендации для преподавателей и мастеров производственного обучения по разработке системы фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям), практикам (заданий для контрольных работ, вопросов для семинаров, тематики докладов, рефератов и т.п.).

2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ППССЗ (в форме зачетов, экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

3. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

4. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы к зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

6. Фонды оценочных средств по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

## **6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки**

Программа Государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки.

ГИА выпускников колледжа проводится в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства образования и науки России от 22.04.2014 г. №373 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, зарегистрировано в Минюсте России 01.08.2014 г. №33402;
- приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 года №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, от 11.12.2020), зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 года №24480;
- приказом Министерства образования и науки России от 14.06.2013 года №464 (в редакции Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 года №31, от 15.12.2014 года № 1580, Минпросвещения России от 28.08.2020 года №441) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 года №29200;
- приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 (ред. от 10.11.2020) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);
- положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 30 декабря 2020 года №ОД-196;
- положением о практической подготовки обучающихся от 28 сентября 2020 №ОД-126;
- положением о выпускной квалификационной работе от 21 декабря 2020 года №ОД- 186.
- положение о разработке и утверждении программы подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, утвержденное приказом №ОД-47 02 апреля 2021 года;

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и вариативной части ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки.

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) во главе с председателем, утверждаемым Министерством образования Калининградской области. Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа. Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей колледжа первой или высшей квалификационной категории и лиц, приглашенных из сторонних учреждений: преподавателей других образовательных учреждений и специалистов предприятий, организаций, учреждений по профилю подготовки выпускников.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных и общих компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работе отражены в Положении о выпускной квалификационной работе.

Проведение итоговой аттестации в такой форме позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников:
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

При разработке программы государственной итоговой аттестации особое внимание обращается на формирование тематики ВКР, отвечающей следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доводятся до обучающихся и преподавателей в процессе изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала Государственной итоговой аттестации. К Государственной итоговой аттестации допускается обучающиеся, выполнившие все требования программы подготовки специалистов среднего звена и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения.

Программа Государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется выпускающей методической кафедрой и утверждается директором Колледжа после её обсуждения на заседании кафедры и методического совета колледжа с обязательным участием работодателей.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Темы выпускных квалификационных работ имеют практико-ориентированный характер.

### **6.3. Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки**

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, обучающиеся овладевают следующими профессиональными и общими компетенциями:

#### **Профессиональные компетенции**

- 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.
- ПК 1.5. Подбирать новые виды сырья для производства новых видов 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.
- ПК 2.5. Рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.
- 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.
- ПК 3.5. Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских 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.
- ПК 4.4. Соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий
- 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.
- ПК 5.6. Разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 6.1. Подготовка сырья к пуску в производство;
- ПК 6.2. Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий;
- ПК 6.3. Производить разделку, расстойку, выпечку изделий, укладку готовых изделий;
- ПК 6.4. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;

- ПК 6.5. Готовить и оформлять печенья, пряники, коврижки.
- ПК 6.6. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
- ПК 6.7. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;
- ПК 6.8. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные;
- ПК 6.9. Обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- ПК 6.10. Осуществлять контроль качества изделий.

### **Общие компетенции**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.